

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
Кушвинского муниципального округа
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Кушвинского муниципального округа
средняя общеобразовательная школа №1
Свердловской области

Свердловская область, 624300, г. Кушва, ул. Союзов, д.14
тел. (34344) 2-58-43, 6-38-33
E-mail: school-1kushva@mail.ru

ПРИКАЗ

29.08.2025г.

№116/3

***О создании общественной комиссии по контролю за организацией и качеством
питания обучающихся в МАОУ СОШ №1 в 2025–2026 учебном году***

С целью усиления контроля организации и качества питания в МАОУ СОШ №1 в 2025-2026 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать общественную комиссию по контролю за организацией и качеством питания в МАОУ СОШ № 1 в составе:

- Долгинцева С.И.- председатель, заместитель директора по УВР;
- Афанасьева Ю.С. – документовед, ответственный за организацию питания обучающихся;
- Лопарева Ю.В. – представитель родительской общественности (начальное звено);
- Воронова Е.И. – представитель родительской общественности (среднее звено);
- Скулова М.М. – представитель родительской общественности (старшее звено);
- представитель ученического самоуправления (по согласованию).

2. Общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МАОУ СОШ № 1 утвердить план работы (Приложение №1) и действовать в соответствии с «Положением об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МАОУ СОШ № 1».

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы



Кузнецова О.В.

С приказом ознакомлены:

Долгинцева С.И.

Воронова Е.И.

Афанасьева Ю.С.

Скулова М.М.

Лопарева Ю.В.

**План работы общественной комиссии
по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МАОУ СОШ №1
в 2025-2026 учебном году**

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Контроль соблюдения графика работы столовой	ежедневно	Ответственный по питанию
2.	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	ежедневно	Ответственный по питанию
3.	Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм, выданных завтраков, обедов (заполнение чек-листа)	еженедельно	Члены комиссии
4.	Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей) по вопросам здорового питания	В течение учебного года	Ответственный по питанию
5.	Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды	Один раз в четверть	Члены комиссии
6.	Социологическое исследование среди обучающихся и их родителей с целью выяснения вкусовых предпочтений детей, удовлетворенности ассортиментом и качеством употребляемых блюд, удовлетворенности организацией питания, условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся	В течение учебного года	Ответственный по питанию
7	Заседание комиссии с вынесением протокола	По мере необходимости, но не реже 1 раза в четверть	Члены комиссии
8.	Участие в педсоветах, семинарах, совещаниях, круглых столах, по вопросам качества питания	По плану работы школы	Члены комиссии

Чек-лист
Проверка организации питания МАОУ СОШ №1

Дата проверки: _____.

Время проверки: 08.40; 14.35

Образовательная организация: МАОУ СОШ №1

Адрес: г. Кушва, ул. Союзов. 14

Основание: письмо Управления образования КГО от 25.11.2020г. № 01-15-2196

Состав группы контроля:

Долгинцева С.И., заместитель директора по учебно-воспитательной работе,

Афанасьева Ю.С., документовед, ответственный по питанию

Лопарева Ю.В. – представитель родительской общественности (начальное звено);

Воронова Е.И. – представитель родительской общественности (среднее звено);

Скулова М.М., представитель родительской общественности (старшее звено).

представитель ученического самоуправления (по согласованию)

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1	Наличие двухнедельного цикличного меню на сайте организации		<u>Дегустируемые блюда:</u> <u>Завтрак:</u>
2	Наличие двухнедельного цикличного меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа		
3	Наличие фактического меню на день, соответствие его цикличному двухнедельному меню		<u>Обед:</u> 1 блюдо 2 блюдо
4	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая) Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд		
5	Объем отходов (% соотношение к целой порции при визуальном осмотре)		
6	Мнение детей о вкусовых качествах блюд		
7	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд		
8	Наличие документов:		
	Журнал отзывов и предложений		
	Журнал бракеража		
	Журнал витаминизации		
	Санитарные книжки сотрудников пищеблока		
	Журналы приемки продукции		
9	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе		

	в обеденный зал		
10	Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал		
11	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой		
12	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале		
13	Наличие и использования графика проветривания		
14	Наличие и соблюдения графика уборки, включая генеральную уборку с использованием антисептических средств		
15	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)		
16	Информационно- просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)		
17	Наличие буфета		
	Доступность его для детей		
	Ассортимент		
	Расчет (наличный, безналичный)		
18	Достаточное время для принятия пищи обучающимися		

Замечания _____

Предложения _____

Долгинцева С.И. _____

Воронова Е.И. _____

Афанасьева Ю.С. _____

Скулова М.М. _____

Лопарева Ю.В. _____

Представитель ученического самоуправления _____

(_____)