

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Ново-Никольская средняя общеобразовательная школа
Приказ

от 01.08.2026г

№ 109- од

О создании комиссии по осуществлению контроля за питанием обучающихся
с 1 сентября 2026 года на 2026-2027 учебный год.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», во исполнение требований новых санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также в целях усиления контроля за организацией горячего питания обучающихся в 2026-2027 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать с 01 сентября 2026 года общественную комиссию по осуществлению контроля за качеством предоставления питания обучающихся МКОУ Ново-Никольской сош в 2026-2027 учебном году в следующем составе:
 - Денисова Наталья Сергеевна — председатель Совета ОУ;
 - Смышляева Наталья Владимировна — председатель родительского комитета ОУ;
 - Мартыненко Любовь Леонтьевна — представитель родительской общественности;
 - Перкова Оксана Валерьевна — представитель родительской общественности.
2. Утвердить план работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МКОУ Ново-Никольской сош на 2026-2027 учебный год (Приложение № 1).
3. Утвердить циклограмму работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания на 2026-2027 учебный год (Приложение № 2).
4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:

Кейлер Т.И

ПЛАН РАБОТЫ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания на 2026-2027 уч. Год
МКОУ Ново-Никольской сош

Цели:

- Обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности и качества питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26 .
- Постоянный мониторинг контингента детей из социально незащищенных и многодетных семей, имеющих право на бесплатное питание.
- Обеспечение максимального охвата горячим питанием учащихся школы.
- Ведение разъяснительной работы о принципах рационального и здорового питания, в том числе с использованием специализированной пищевой продукции промышленного выпуска, обогащенной витаминами и микроэлементами .
- Привлечение общественности (родителей, совета самоуправления, медицинских работников) к ежедневному общественному контролю.

Задачи:

- Совместно с классными руководителями и родительской общественностью провести анализ социального состава семей учащихся, составить списки на бесплатное горячее питание за счет средств бюджета.
- Проводить разъяснительную работу с родителями о необходимости горячего питания, о правилах здорового питания с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.4282-26.
- Обеспечить санитарно-гигиеническую безопасность питания через регулярные рейды и проверки пищеблока, соблюдение графиков питания, дежурств, а также контроль внедрения принципов ХАССП (НАССР) .
- Обеспечить контроль за использованием при приготовлении блюд йодированной соли в целях профилактики йододефицита .

№ п/п	Мероприятие	Сроки	Ответственные
1	Создание и утверждение состава комиссии по контролю питания.	Сентябрь 2026	Ответственные за питание
2	Ежедневный общественный контроль организации питания.	Ежедневно	Ответственные за питание
3	Ознакомление комиссии с новыми требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26 и нормативной документацией.	Сентябрь 2026	Ответственные за питание

№ п/п	Мероприятие	Сроки	Ответственные
4	Анализ контингента детей из социально незащищенных и многодетных семей (совместно с классными руководителями).	Ежемесячно	Ответственные за питание, классные руководители
5	Формирование и коррекция списков на обеспечение платным и бесплатным горячим питанием за счет средств бюджета.	Ежемесячно	Ответственные за питание
6	Составление графика дежурств по столовой учителей и учащихся.	Ежемесячно	Зам. директора по ВР
7	Планирование рейдов и проверок санитарного состояния пищеблока, соблюдения графиков питания, анкетирования учащихся.	1 раз в четверть	Ответственные за питание
8	Привлечение к работе совета ученического самоуправления (контроль дежурных).	Ежедневно	Ответственные за питание
9	Организация разъяснительной работы по ЗОЖ, оформление и регулярное обновление стендов о культуре питания.	2 раза в год	Ответственные за питание
10	Входной контроль качества поступающих продуктов, правильности оформления документации, соответствия заказу, проверка на наличие аллергенов в продуктах .	Ежедневно	Ответственные за питание
11	Проверка соответствия рациона питания 10-дневному меню, использование йодированной соли и обогащенной продукции .	Ежедневно	Ответственные за питание
12	Сверка списков учащихся, получающих питание, с журналами присутствующих.	Ежедневно	Ответственные за питание
13	Проведение разъяснительной работы на родительских собраниях по вопросам организации питания, в том числе по принципам здорового питания и новым санитарным требованиям.	1 раз в год	Ответственные за питание, классные руководители

№ п/п	Мероприятие	Сроки	Ответственные
14	Проверка ведения документации и ежемесячной отчетности по питанию.	Ежедневно	Ответственные за питание
15	Своевременное формирование и подписание необходимых распоряжений и приказов по школе.	По мере необходимости	Ответственные за питание
16	Контроль санитарного состояния столовой и пищеблока, исправности технологического и холодильного оборудования.	Ежедневно	Ответственные за питание
17	Обеспечение ремонта и сохранности мебели, оборудования, посуды.	Ежедневно	Ответственные за питание
18	Проведение мероприятий по развитию и улучшению материально-технической базы пищеблока, включая внедрение системы ХАССП.	В течение года	Ответственные за питание

Приложение № 2
к приказу № 109-од от 01.08.2026г.

ЦИКЛОГРАММА **работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания на 2026-2027** **учебный год по МКОУ Ново-Никольской сош**

Ежедневно:

- Прием продуктов питания (входной контроль).
- Проверка закладки продуктов согласно технологическим картам.
- Контроль качества готовых блюд, соответствие требованиям безопасности.
- Контроль сроков реализации продуктов и готовых блюд.
- Ведение журнала бракеража готовой продукции.
- Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока.
- Контроль температурного режима хранения продуктов и готовых блюд, а также режима раздачи (не более 3 часов для блюд, требующих разогрева) .
- Контроль за оставлением суточных проб.
- Контроль за использованием йодированной соли и соблюдением требований к витаминизации блюд .

Ежемесячно:

- Подготовка и сдача отчетности по питанию.
- Расчет комплектования и потребности в продуктах.

- Коррекция списков обучающихся, получающих бесплатное двухразовое питание.
- Контроль заполнения документации, в том числе по аллергенам и системе ХАССП (НАССР) .

