

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Лесокамская основная общеобразовательная школа»
МБОУ «Лесокамочка»
п. Гайны

П Р И К А З

04.08.2025 г.

№ 324

«Об утверждении комиссии по контролю
за качеством питания с участием родителей
и графика проверок»

С целью повышения эффективности контроля качества предоставления питания обучающимся МБОУ «Лесокамочка», приведения в соответствии с федеральным законодательством и совершенствования регулирования правоотношений, приказа управления образования администрации Гайнского муниципального округа № 131 от 13.07.2023 г

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить состав общественной комиссии по контролю за качеством питания с участием родителей на 2025 – 2026 учебный год в МБОУ «Лесокамочка» в следующем составе:
Базуева Н.Н. – родитель обучающегося 8 класса, председатель комиссии
Кузнецова А.М. – родитель воспитанницы детского сада, член комиссии
Осипова Т.А. – педагог – психолог МБОУ «Лесокамочка»
2. Утвердить график проведения проверок по контролю за качеством питания с участием родителей на 2025 – 2026 учебный год в МБОУ «Лесокамочка»:

№ п/п	Дата проведения	Форма оформления документа о проведении проверки
1.	1 четверть	Приложение 1 к приказу № 324 от 04.08.2025 г.
2.	2 четверть	
3.	3 четверть	
4.	4 четверть	

3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

И.О. Директора школы:



И.И. Кузнецова

С приказом ознакомлены:

ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги организации
питания обучающихся в образовательных организациях

№ п/п	позиция	кратность проверки
1	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	При поступлении на работу/1 раз в год
2	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год
3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	1 раз в год
4	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год
5	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, сроки реализации документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство о регистрации) • сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	1 раз в месяц
6	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировке, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	1 раз в год
7	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и производственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продуктов до конечного срока реализации	1 раз в месяц
8	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц
9	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гидрометра. Соответствие показаний термометров записями в соответствующем журнале	1 раз в месяц
10	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц
11	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без оскалов и трещин	1 раз в месяц
12	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при из заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц
13	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц
14	Фактический рацион советует примерному меню	1 раз в год
15	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	1 раз в неделю
16	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после	ежедневно

	снятие пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2ч.	
17	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Ежедневно
18	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	
19	Обеспечение сводного доступа к питьевой воде течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков	Ежедневно
20	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	
21	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2-+6 градусов	Ежедневно
22	Ежедневно ведется «Ведомость контроля питания за рационом»	Ежедневно
23	Осуществляется раз в 10 дней подсчет в сравнение среднесуточных значений потребителя продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	1 раз в 10 дней
24	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Постоянно при проведении витаминизации
25	Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд-не менее 1 раза в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре – не менее 1 раза в год; микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) – не менее 2-х раз в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим требованиям по химическим и микробиологическим свойствам не менее 2-х раз в год.	В соответствии с программой
26	Имеются инструкции по примирению моющих средств, применимых в данной время	1 раз в месяц
27	Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	
28	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	
29	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудования пищеблока	
30	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	
31	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с обитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими	

	повреждениями	
32	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	
33	Соблюдение правил мытья столовой посуды	
34	Использование моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	
35	Оформление фактического рациона питания примерному меню	
36	Наличие в обеденном зале утверждённого руководителем образовательного учреждения меню в котором указываются сведения об объемах блюд названия кулинарных изделий	
37	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов потребительской упаковке	
38	Полнота и своевременность заполнение документации по питанию: Журнал бракеражной готовой продукции Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья Журнал здоровья сотрудников Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд Журнал учета температурного режима холодильного оборудования Ведомость контроля за рационом питания	
39	Наличие актов технической исправности теплового и холодильного оборудования на пищеблоке	
40	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	
41	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	
42	Наличие в складских помещениях приборов и измерения относительной влажности и температура воздуха	
43	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	
44	Наличие договора и акта дератизационной обработки помещений	
45	Наличие договора на проведение производственного контроля	
46	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специальном месте раздельное хранение уборочного инвентаря и мытья туалетов	
47	Количество перемен для приема пищи детей	
48	Продолжительность перемен для приема пищи детей	
49	Питьевой режим в организации предоставлен стационарные питьевые фонтанчики вода, расфасованная в емкости иное	
50	Обеспечение доступным количеством посуды для организации питьевого режима одноразовой посуды стеклянной или фаянсовой посуды	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 275152970271060640478711546600923288287568428878

Владелец Кузнецова Инга Ипполитовна

Действителен с 29.10.2024 по 29.10.2025