

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 7»**

П Р И К А З

02.09.2025 г.

№ 07-08-353

**О порядке осуществления административного
контроля за организацией питания
в МБОУ СОШ № 7 на 2025-2026 учебный год**

В соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.), приказом Министерства образования и науки Пермского края от 14.08.2020 г. № 26-01-06-238 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных образовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края», приказом Управления образования Чайковского городского округа от 08.09.2020 г. № 07-01-05-342 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных образовательных организаций, подведомственных Управлению образования администрации Чайковского городского округа», в целях контроля за качеством питания обучающихся МБОУ СОШ № 7,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по административному контролю за питанием обучающихся на 2025-2026 учебный год в составе:

	СОШ № 7 г. Чайковский	СОШ № 7 с. Б.Букор	СОШ № 7 с. Уральское
Председатель комиссии	Белёва О.А., зам. директора по УВР	Стерхова И. А., заместитель директора	Дуева Т.С., заместитель директора
Члены комиссии	Бабина Т.Н., социальный педагог; Серова С.Ю., Дмитриева Л.Г., мед. работники	Соломенникова Н. Ф., учитель Малахаева Н. Н., старший воспитатель, Бехтерева Н. Ю., социальный педагог	Рогалёва А.Н., учитель; Шилова Н.Н., старший воспитатель; Мерзлякова В.В., медицинский работник

2. Утвердить Программу административного контроля за питанием обучающихся в МБОУ СОШ № 7 на 2025-2026 учебный год.

3. Контроль за выполнением приказа возложить на заместителя директора по УВР Белёва О.А.

Директор МБОУ СОШ № 7

Белёва О.А., 2-50-00



Д.С. Дядюков

**Программа административного контроля организации питания
в МБОУ СОШ № 7**

№ п/п	Объекты контроля	Периодичность контроля
1	2	3
1. Контроль эстетического и санитарного состояния		
1.1.	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец.	Не реже 1 раза в месяц
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	Не реже 1 раза в месяц
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	
2.4.	Выдача порций одинакового размера	
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	
3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Наличие примерного 10-дневного -24-дневного меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	Не реже 1 раза в квартал
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	
3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	
3.4.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	Не реже 1 раза в месяц
3.6.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10- дневного -24-дневного меню	
3.7.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	
3.8.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	
3.9.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
4. Обеспечение питьевого режима		постоянно