



МУ «Отдел образования Курчалоевского района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«ЦОЦИ-ЮРТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА №2»
(МБОУ «Цоци-Юртовская СШ №2»)

МУ «Курчалойн клоштан дешаран дақъа»
Муниципальни бюджетан йукъардешаран хъукмат
«ЦОЦИ-ЙУРТАРА №2 ЙОЛУ ЙУККЪЕРА ИШКОЛ»
(МБИЙУХЬ «Цоци-Йуртара №2-Га ЙУИ»)

ПРИКАЗ

29 августа 2025г.

№ 169-од

с. Цоци-Юрт

О создании общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в 2025-2026 учебном году

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2025- 2026 учебном году, приказываю:

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля организации и качества горячего питания, обучающихся в школьной столовой в следующем составе:

Председатель: Кусаева М.Х. – заместитель директора по начальной школе.

Члены комиссии:

- Яхьяев С.Х. – завхоз школы;
- Садаева З.Ш.– член Родительского комитета;
- Музаваева З.Э.– член Родительского комитета;
- Минкаилов Х.Х.– председатель ПК школы.
- Берзиев А.Ш-А. – социальный педагог.

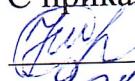
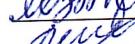
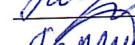
2. Утвердить положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (приложение №1)
3. Утвердить план работы комиссии по контролю организации и качества

- питания в 2025-2026 учебном году (приложение №2).
4. Утвердить инструкцию по отбору суточных проб (приложение № 3)
 5. При проведении родительского контроля организации горячего питания в школе комиссией могут быть оценены:
 - соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;
 - санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды;
 - условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
 - наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
 - объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
 - вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и родителей или законных представителей;
 - информирование родителей и детей о здоровом питании;
 - соблюдение графика работы столовой.
 6. Результаты контроля обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.
 7. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (приложение №2) и участии в работе общешкольной комиссии с заполнением формы оценочного листа (приложение №3).
 8. Итоги родительского контроля доводить до сведения родительской общественности в рамках общешкольных родительских собраний, посредством электронной почты, через официальные ресурсы, в режиме онлайн общения.
 9. Комиссии проводить родительский контроль организации горячего питания в школе, не реже одного раза в месяц.
 10. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директора

Яхьяева М.Х.

С приказом ознакомлены:

 Кусаева М.Х.
 Яхьяев С.Х.
 Садаева З.ИІ.
 Музаяева З.Э.
 Минкаилов Х.Х.
 Берзинев А.ИІ-А.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОТБОРУ СУТОЧНЫХ ПРОБ

1. Суточная проба отбирается непосредственно после приготовления пищи (все готовые блюда).
 2. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки в количестве не менее 100 гр; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды оставляют поштучно в объеме одной порции.
 3. Забор пробы осуществляют стерильной (прокипяченной) ложкой в стерильную(прокипяченную) посуду.
 4. Для взятия пробы супа его перемешивают черпаком в кotle или кастрюле и стерильной (прокипяченной) ложкой помещают в стерильную (прокипяченную) посуду.
 5. Все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение 48 часов при температуре +2 +6С.
 6. Посуда с пробами маркируется с указанием приема пищи и даты
- 7. Подготовка тары для отбора суточных проб**

1. Удалить содержимое
2. Вымыть с моющим средством, t воды 40С
3. Ополоснуть проточной водой

**Инструкция
по правилам мытья кухонной посуды.**

1 Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- а) освобождение от остатков пищи; пригоревшую кашу следует отмочить теплой водой с добавлением кальцинированной соды;
- б) мытье травяными щетками или мочалками в воде с температурой не ниже +40 °C с добавлением моющего средства в 1-й секции;
- в) ополаскивание проточной водой с температурой не ниже +65 oC во 2-й секции.

г) просушивание и опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

2. Оборудование и инвентарь после работы необходимо разобрать, тщательно промыть и насухо вытереть.

3 Мелкий деревянный инвентарь (разделочные доски, лопатки, мешалки и пр.) после мытья горячей водой (+50 °C) с добавлением моющего средства дополнительно обрабатываются горячей водой с температурой не ниже +65 oC, а затем просушиваются на стеллажах.

4 Щетки и мочалки для мытья посуды ежедневно тщательно промываются, применяя моющего средства, кипятятся в течение 10-15 минут, просушиваются и хранятся в специально выделенном месте.