

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 5 Г. КУРЧАЛОЙ»
КУРЧАЛОЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
(МБОУ «СШ № 5 г. Курчалой»)**

**МУ «Курчалойн муниципални кӀоштан дешаран урхалла»
Муниципални бюджетни юкъярадешаран учреждени
КУРЧАЛОЙН МУНИЦИПАЛЬНИ КӀОШТАН
«КУРЧАЛОЙ ГӀАЛИН № 5 ЙОЛУ ЮККЪЕРА ШКОЛА»
(МБЮУ «Курчалой гӀалин № 5 йолу ЮШ»)**

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

31 августа 2026

№ 467

**О создании комиссии общественного контроля за
качеством организации питания учащихся и работников
школы в 2026-2027 учебном году**

Во исполнение Указа Президента Российской Федерации от 15.01.2020 № ПР-113, предусматривающего поэтапный переход с 01.09.2020 до 01.09.2025 на организацию бесплатного здорового горячего питания для обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования, а также предоставления государственной поддержки за счет средств федерального бюджета на эти цели, в соответствии с методическими рекомендациями Министерства просвещения Российской Федерации, письмом министерства образования, и в целях обеспечения организованного питания учащихся в 2026-2027 учебном году, положения о комиссии общественного контроля (дегустационной комиссии) за качеством организации питания учащихся и работников школы, в целях улучшения качества школьного питания и уточнения школьного меню, для популяризации здорового питания, ознакомления родителей с принципами рационального питания, с ассортиментом блюд для учащихся, для проведения дегустаций в столовых

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию общественного контроля (дегустационную комиссию) за качеством организации питания учащихся и работников школы в 2026-2027 учебном году в следующем составе:

Председатель: Джабихаджиева Л.А., директор;

Секретарь: Исмаилова М.М., педагог-психолог;

Члены комиссии:

Чукаева Л.А., заместитель директора по ВР;

Дохтукаева Х.Ш., председатель Управляющего совета школы;

Гинаева И.Х., повар школьной столовой;
Аушева Р.Н., председатель родительского комитета;
Исмаилова А.Р., родитель
Юшаева Т.Л., обучающаяся 11 класса.

2. Утвердить:

2.1. График работы комиссии общественного контроля (дегустационной комиссии) за качеством организации питания учащихся и работников школы на 2026-2027 учебный год (Приложение 1);

2.2. Утвердить план работы комиссии общественного контроля (дегустационной комиссии) за качеством организации питания учащихся и работников школы на 2026-2027 учебный год (Приложение 2);

2.3. Инструкцию по мытью кухонной посуды и инвентаря (Приложение 3);

2.4. Инструкцию по правилам поведения обучающихся столовой.

3. Комиссии общественного контроля за качеством организации питания учащихся и работников школы осуществлять свои функции в соответствии с принятыми нормативными документами.

4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор

С приказом ознакомлены и согласны:

Л.А.Джабихаджиева

Х.Ш. Дохтукаева

Л.А. Чукаева

И.Х.Гинаева

А.Р.Исмаилова

Т.Л.Юшаева

Лиза

Асланбековна

Джабихаджиев

а

Подписано цифровой
подписью: Лиза

Асланбековна

Джабихаджиева

Дата: 2026.10.12

10:33:40 +03'00'

Приложение 1
к приказу от 31.08.2026 г. №351

График

работы комиссии общественного контроля (дегустационной комиссии)
за качеством организации питания учащихся и работников школы на
2026-2027 учебный год

Месяц	Число	Время проведения
Октябрь	18	11.00
Декабрь	20	11.00
Март	13	11.00
Май	15	11.00

Приложение 2
к приказу от 31.08.2026 г. №

План
работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством
питания обучающихся школы на 2026 – 2027 учебный год

№	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Председатель комиссии
2	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
3	Соблюдение графика работы столовой	в течение года	Члены комиссии
4	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в месяц	Члены комиссии
5	Соблюдение норм питьевого режима	по графику	Члены комиссии
6	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Повар, члены комиссии
7	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты	в течение года	Члены комиссии
8	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с	в течение года	Члены комиссии
9	предварительным заказом. Контроль за рационом питания.	в течение года	Члены комиссии
10	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Члены комиссии
11	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	Повар, члены комиссии
12	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил обучающимися школы	декабрь май	Классные руководители

13	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии
14	Беседы с обучающимися о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	в течение года	Классные руководители
15	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года	Члены комиссии

ИНСТРУКЦИЯ

о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря

Правила мытья ручным способом

1.1. Мытье кухонной посуды и инвентаря производится в **двухсекционных** ваннах.

1.2. Порядок мойки и санитарной обработки кухонной посуды и инвентаря.

1.2.1. Мытье кухонной посуды в течение дня включает в себя следующие этапы:

- механическая очистка от остатков пищи;
- по необходимости — замачивание в емкостях;
- в первой секции ванны: мытье щетками в воде с температурой **не ниже 45 °C** с добавлением моющих и чистящих средств, предназначенных для обработки посуды;
- во второй секции ванны: ополаскивание проточной водой с температурой **не ниже 65 °C**;
- просушивание на решетчатых полках, стеллажах таким образом, чтобы вода свободно стекала с вымытых предметов.

Чистая кухонная посуда хранится в специально отведенных для нее местах.

1.2.2. Мытье металлического инвентаря (противни и т. п.) в течение дня включает в себя следующие этапы:

- по необходимости — замачивание в емкостях;
- в первой секции ванны: мытье водой с температурой **не ниже 40 °C** с помощью моющих и чистящих средств, предназначенных для обработки посуды; □ во второй секции ванны: ополаскивание водой с температурой **не ниже 65 °C**;
- прокаливание инвентаря в духовом шкафу **10 минут** при температуре **не ниже 100 °C**.

на стеллажах на высоте

не менее 50 см от пола

на рабочих местах отдельно

Чистый металлический инвентарь хранится в кассетах или в подвешенном виде

. Ножи

хранятся

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках)

1.2.3. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и т. п.) в течение дня включает в себя следующие этапы:

- в первой секции ванны: мытье водой с температурой *не ниже 40 °C* с помощью моющих и чистящих средств, предназначенных для обработки посуды; □ во второй секции ванны: ополаскивание водой с температурой *не ниже 65 °C*;
- ошпаривание кипятком;
- просушивание на ребре на стеллажах или на рабочих столах.

Доски хранятся *на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.*

1.2.4. Мытье кухонных приборов (мясорубка и т. п.) в течение дня включает в себя следующие этапы:

- разборка в соответствии с инструкцией производителя;
- отделение моторизованных деталей от деталей, контактировавших с пищевой продукцией;
- мытье моторизованных деталей в соответствии с инструкцией производителя;
- механическая очистка деталей, контактировавших с пищевой продукцией, от остатков пищи;
- в первой секции ванны: мытье деталей, контактировавших с пищевой продукцией, горячей водой с помощью моющих и чистящих средств, предназначенных для обработки посуды;
- во второй секции ванны: ополаскивание деталей, контактировавших с пищевой продукцией, горячей водой;
- ошпаривание кипятком металлических деталей, контактировавших с пищевой продукцией;

- просушивание деталей, контактировавших с пищевой продукцией, на решетчатых полках в перевернутом виде.

Кухонные приборы хранятся в специально отведенных для них местах.

1.2.5. Мытье подносов в течение дня включает в себя следующие этапы:

- мытье щетками в горячей воде с использованием моющих и дезинфицирующих средств;
- ополаскивание теплой проточной водой;
- просушивание на решетчатых полках, стеллажах.

Чистые подносы хранятся в специально отведенных для них местах.

1.3. В конце рабочего дня вся кухонная посуда и инвентарь обрабатываются дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Обработка проводится до ополаскивания во второй секции ванны.

1.4. В конце рабочего дня щетки, салфетки для мытья посуды замачиваются в горячей воде при температуре *не ниже 45 °C* с добавлением моющих средств, дезинфицируются, промываются проточной водой, просушиваются и хранятся в специально выделенном для них месте.

Правила мытья в посудомоечной машине

2.1. Мойка кухонной посуды и инвентаря в посудомоечных машинах проводится с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

2.2. Перед мытьем проводится подготовка кухонной посуды и инвентаря к обработке в посудомоечной машине:

- механическая очистка от остатков пищи;
- по необходимости — замачивание в емкостях с дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

2.3. Подготовка посудомоечной машины к мытью кухонной посуды и инвентаря:

- *проверить установку стоков в режим «закрит», установку поддонов и шторок в правильном положении;*
- *проверить наличие или добавить моющие средства в емкости;*

- включить электропитание, проверить исправность световых индикаторов;
- проконтролировать температуру воды с помощью датчиков на панели посудомоечной машины. По

- проверить наличие или добавить моющие средства в емкости;
- включить электропитание, проверить исправность световых индикаторов;
- проконтролировать температуру воды с помощью датчиков на панели посудомоечной машины. По достижении температуры обработки при отсутствии автоматического запуска запустить программу;
- разместить кухонную посуду и инвентарь в соответствии с размером и видом кассеты;
- запустить посудомоечную машину;
- по окончании программы достать кухонную посуду и убрать на хранение в специально отведенные для нее места.

2.4. По завершении рабочего дня провести чистку посудомоечной машины:

- отключить посудомоечную машину от сети;
- слить воду, для чего открыть соответствующий клапан (пробку);
- снять поддоны для пищевых отходов и очистить в соответствующую емкость для отходов;
- снять фильтрующие плоскости, иторки, моющий рукав, промыть их водой. Прочистить засорившиеся элементы;
- создать доступ к внутренним поверхностям машины;
- промыть внутренние поверхности машины с применением моющего раствора. Тщательно ополоснуть водой;
- промыть внешние поверхности машины;
- установить на место поддоны для отходов, иторки и фильтрующие плоскости;

- не закрывать крышку для доступа воздуха и просушки машины.

3. Правила приготовления рабочих растворов для мытья кухонной посуды и инвентаря

3.1. Моющие средства с концентрацией 0,25 процента расходуются в соответствии с нормой расхода *1 г* на *1 л* воды при мойке в посудомоечных машинах и *2,5 г* на *1 л* воды при ручной мойке. При получении моющих средств другой концентрации норма их выдачи увеличивается или уменьшается с учетом указанной в настоящем пункте концентрации.

3.2. Рабочие растворы дезинфицирующих средств готовятся непосредственно перед применением. Растворы готовят в емкости из любого материала путем смешивания средства с водопроводной водой. Нормы расхода дезинфицирующих средств рассчитываются в соответствии с инструкциями по их применению.