

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
САВДЯНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА  
ИМ.И.Т.ТАРАНОВА

ПРИКАЗ

02.02.2026

№ 15

О создании комиссии по контролю  
за организацией и качеством питания  
обучающихся

В целях укрепления здоровья детей и подростков, их социальной поддержки, создания условий для осуществления качественного сбалансированного и доступного питания учащихся, формирования навыков правильного питания, увеличения охвата учащихся горячим питанием:

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить комиссию в следующем составе:
  - председатель комиссии – Сухорукова Г.А., заместитель директора по ВР,
  - члены комиссии:
    - Ситникова Т.В., учитель начальных классов,
    - Дашкевич Н.М., учитель начальных классов, председатель первичной профсоюзной организации,
    - Хомутова Г.В. член родительского комитета,
    - Деменко И.А., член родительского комитета.
2. Утвердить Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (Приложение №1).
3. Утвердить план работы комиссии по контролю и качеству питания обучающихся на 2026 год (Приложение №2).
4. Регламентировать работу комиссии Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.
5. Контроль за исполнением данного приказа возложить на зам.директора по ВР Сухорукову Г.А.

Директор школы



Славгородская Ю.В.

## ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ

по контролю за организацией и качеством питания обучающихся  
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
Савдянская средняя общеобразовательная школа им. И.Т.Таранова

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение о создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Савдянская средняя общеобразовательная школа им. И.Т.Таранова (далее – МБОУ Савдянская СОШ им. И.Т.Таранова), разработано в соответствии с Законом РФ от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"; Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020), Методические рекомендации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020);

1.2. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее – Комиссия) является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.3. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками общеобразовательной организации правил и норм по организации питания в школе.

### 2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ

2.1. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.

2.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся.

2.3. Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.

2.4. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе и за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.

### 3. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

Комиссия:

3.1. Оказывает содействие администрации МБОУ Савдянская СОШ им. И.Т.Таранова в организации питания учащихся.

3.2. Осуществляет контроль:

- за организацией приема пищи учащимися, соблюдением порядка в столовой;
- за соблюдением графика работы столовой.

3.3. Проводит систематические проверки по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы. (Приложение №2)

3.4. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой

продукции и представляет полученную информацию администрации МБОУ Савдянская СОШ им. И.Т.Таранова

3.5. Вносит предложения администрации МБОУ Савдянская СОШ им. И.Т.Таранова по улучшению обслуживания учащихся.

3.6. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

3.7. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием обучающихся.

#### 4. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ КОМИССИИ

4.1. Комиссия по контролю над питанием создается приказом директора МБОУ Савдянская СОШ им. И.Т.Таранова в начале учебного года, в котором определяются: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается план работы на учебный год.

4.2. В состав комиссии по контролю питания входят представители администрации школы, педагогического коллектива, родители обучающихся.

Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания учащихся.

#### 5. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ

5.1. Комиссия по контролю за питанием строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.

5.2. Комиссия по контролю за питанием может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации школы.

5.3. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в справке.

5.4. Плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.

5.5. Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию школы; педагогов и родителей на заседаниях Управляющего совета, общешкольного родительского комитета, совещаниях (педсоветах).

#### 6. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ

6.1. Контроль посещений столовой обучающимися, учет качества фактически отпущенных завтраков и обедов.

6.2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу, заступающих на дежурство по столовой.

6.3. Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

6.5. Контроль за дежурством классов и педагогов в столовой.

6.6. Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.

6.7. Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой.

6.8. Контроль за списками обучающихся, получающих бесплатное питание из бюджетных средств.

6.9. Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за питанием должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока.

6.10. С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, комиссия по контролю за питанием может назначить повторную проверку.

## 7. ДОКУМЕНТАЦИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

7.1. Комиссия ведет учет учащихся, состоящих на бесплатном питании.

7.2. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

7.3. Папка протоколов заседания комиссии и тетрадь контроля за организацией питания хранится у заместителя председателя комиссии, ответственного за питание.

Приложение № 2 к приказу  
«О создании комиссии по контролю  
за организацией и качеством  
питания обучающихся»  
№15 от «02 » февраля 2026 года

**План работы Комиссии по контролю за организацией и качеством питания  
обучающихся на 2026 год**

№	Наименование мероприятия	Сроки	Ответственный
1	Контроль за санитарно гигиеническим состоянием пищеблока школы	ежедневно	члены комиссии
2	Контроль над качеством питания	ежедневно	члены комиссии
3	Соблюдение графика работы столовой	ежедневно	председатель
4	Соблюдение норм питьевого режима	ежедневно	члены комиссии
5	Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.	ежемесячно	председатель
6	Мониторинг удовлетворенности питанием	ежемесячно	члены комиссии
7	Организация просветительской работы	ежемесячно	председатель
8	Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции	ежемесячно	члены комиссии
9	Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.	ежемесячно	председатель
10	Анкетирование учащихся: • школьное питание: качество и разнообразие обедов	ежемесячно	члены комиссии
11	Разработка плана работы Комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно гигиенических норм в школьной столовой	Август	председатель
12	Проверка двухнедельного меню	Август	члены комиссии
13	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание	Август	председатель
14	Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).	Январь Апрель Октябрь	члены комиссии
15	Проверка соответствия рациона питания утверждённому меню	февраль апрель октябрь декабрь	председатель
16	Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.	Ноябрь	члены комиссии
17	Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.	Декабрь	председатель
18	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	январь	члены комиссии

19	Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.	Февраль сентябрь	председатель
20	Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья	январь май сентябрь	члены комиссии

## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ТЕМЫ ПРОВЕРОК ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Проверка качества питания
  - 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
  - 1.2. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
  - 1.3. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
  - 1.4. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
  - 1.5. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
  - 1.6. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
  - 1.7. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
  - 1.8. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
  - 1.9. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
  - 1.10. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
  - 1.11. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
  - 1.12. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
  - 1.13. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.
2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока
  - 2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
  - 2.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
  - 2.3. Наличие спецодежды, наличие и условия хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.
  - 2.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
  - 2.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
  - 2.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.
3. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья
  - 3.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
  - 3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.