муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Новорогачинская средняя школа»

Номер приказа	Дата приказа
423	01.09.2026

ПРИКАЗ

Об организации горячего питания в школе в 2026/2027 учебном году

В соответствии с пунктом 2 статьи 7 Социального кодекса Волгоградской области от 31 декабря 2015 г. N 246-ОД, Законом Волгоградской области от 10 ноября 2005 г. N 1111-ОД «Об организации питания обучающихся (1 - 11 классы) в общеобразовательных организациях Волгоградской области», приказом комитета образования и науки Волгоградской области от 01.09.2016 №93 (ред. 15.03.2024) «Об утверждении порядка предоставления обучающимся по очной форме обучения в муниципальных общеобразовательных организациях Волгоградской области бесплатного горячего питания, предусматривающего наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, не менее одного раза в день», решением Городищенской районной думы Волгоградской области от 01.12.2017г. №482 «Об утверждении положения об организации питания обучающихся 1-11 классов в муниципальных общеобразовательных учреждениях Городищенского муниципального района Волгоградской области» в редакции решения Городищенской районной Думы Волгоградской области от 25.05.2023 №537, ФЗ от 29.12.2012 №273-ФЗ (ред.04.08.2026) «Об образовании в Российской Федерации», ФЗ от 02.01.2000 №29-ФЗ (ред. 07.06.2025) «О качестве и безопасности пищевых продуктов», приказом от 31.08.2026 № 56 о внесении изменений в 93 приказ, постановлением 839-п от 21.04.2026 питание 1-11 класс, СанПином 2.32.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СанПином 2.4.2.4283-26, Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 N 19 "Об утверждении СП 2.4.2.4283-26 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", в связи с началом 2025-2026 учебного года, с целью организации горячего питания в общеобразовательном учреждении,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Дорожную карту по совершенствованию организации питания обучающихся (приложение №1).
2. Создать бракеражную комиссию по контролю за качеством питания в составе:
   - Денисова М.И. – директора школы (председатель комиссии);
   - Денисовой Е.В. – социального педагога (ответственная за питание);
   - Масалыко С.Н. – медицинского работника;
   - Борискиной Н.А. - завпроизводством.

Комиссия организует работу в соответствии с Положением о бракеражной комиссии (приложение №2).

3. Создать комиссию по контролю за ведением табелей питания, сбору, учету и составлению отчетности в отношении обучающихся, которым предоставляется частичная компенсация стоимости питания в составе:
   - Денисовой Е.В. – социального педагога;
   - Филипповой Е.А. - специалиста по закупкам.

4. Создать комиссию по общественному (родительскому) контролю за питанием в составе:
   - Ткаченко Г.В. – ответственной за УВР (председатель);
   - Чернавцевой А.А. – председателя Совета школы;
   - Харьковой Е.О. – члена родительского комитета;
   - Ференец К.В. - члена родительского комитета;
   - Поляковой А.Н. – председателя ПК.

   Комиссия организует свою работу в соответствии с Положением об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (приложение №3).

5. Утвердить режим питания учащихся школы. Для обучающихся с ОВЗ и инвалидностью организовать двухразовое питание.

6. Утвердить количество питающихся в школе:
   264 обучающихся (1-4 классы);

   6.1. 98 обучающихся льготной категории на основании удостоверений и справок многодетной семьи и выписок из Единой государственной информационной системы социального обеспечения.

   6.2. 32 обучающихся льготной категории на основании документов (сведений), подтверждающие, что семья является семьей лица, принимающего (принимавшего) участие (содействующего (содействовавшего) выполнению задач) в специальной военной операции, лица, выполняющего (выполнявшего) задачи по отражению вооруженного вторжения на территорию Российской Федерации (далее - вооруженное вторжение), в ходе вооруженной провокации на государственной границе Российской Федерации и территориях субъектов Российской Федерации, прилегающих к районам проведения специальной военной операции (далее - вооруженная провокация), лица, принимавшего в соответствии с решениями органов государственной власти Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики участие в боевых действиях в составе Вооруженных Сил Донецкой Народной Республики, Народной милиции Луганской Народной Республики, воинских формирований и органов Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики начиная с 11 мая 2014 г. (далее - боевые действия), в том числе погибшего (умершего) в связи с участием (выполнением задач) в специальной военной операции, выполнением задач по отражению вооруженного вторжения, в ходе вооруженной провокации, в ходе боевых действий, пропавшего без вести или признанного в установленном порядке безвестно отсутствующим в связи с участием

в специальной военной операции, выполнением указанных задач, а также умершего после увольнения с военной службы (службы, работы) или исключения из добровольческих формирований, предусмотренных Федеральным законом от 31 мая 1996 г. № 61-ФЗ "Об обороне", если смерть такого лица наступила вследствие увечья (ранения, травмы, контузии) или заболевания, полученного им в связи с участием в специальной военной операции, выполнением указанных задач (далее - участники специальной военной операции; погибшие (умершие) участники специальной военной операции), выдаваемые федеральными государственными органами – в отношении лиц, названных в подпунктах 1 и 2 пункта 1 Постановления Губернатора Волгоградской области № 454, выдаваемых уполномоченными органами исполнительной власти Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики – в отношении лиц, названных в подпункте 3 пункта 1 Постановления Губернатора Волгоградской области № 454.

6.3. 36 обучающихся с ОВЗ и 2 обучающихся с инвалидностью.

7. 10 обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, обучение которых организовано на дому, путем предоставления набора пищевых продуктов или путем замены бесплатного двухразового питания денежной компенсацией.
8. Назначить ответственным лицом за организацию горячего питания социального педагога Денисову Е.В. При организации питания руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.
9. Организовать горячее питание с 01.09.2026г. согласно приложению №4.
10. Классные руководители 1-11 классов организуют питание обучающихся в своих классах.

10.1. Классные руководители несут персональную ответственность за достоверность внесенных данных в табель питания и в ЕИС «Сетевой город».

10.2. Данные о питающихся детях, указанные в табеле на питание, должны соответствовать данным о занесенных обучающихся в ЕИС «Сетевой город» за исключением случаев, когда:

- учащиеся пропустили уроки по той или иной причине и занесены в ЕИС «Сетевой город» до того, как они отпитались,
- учащиеся, пропустившие уроки по той или иной причине, занесены в ЕИС «Сетевой город» после того, как они отпитались,
- учащиеся, занесенные в ЕИС «Сетевой город» и находящиеся по болезни (не инфекционной) дома из льготной категории (многодетные, малообеспеченные, участники СВО, беженцы и т.д.), но приходящие в школу для приема пищи,
- учащиеся, присутствующие в школе, внесенные в ЕИС «Сетевой город», но не пожелавшие питаться в этот день.

В случае с истечением срока действия документов на льготное питание руководствоваться приказом комитета образования и науки №93 от 01.09.2016г. с дополнением от 15.05.2023г. №49, приказом с изменениями от 31.08.2026 № 56 к приказу с № 93.

11. Форма питания организуется согласно договору с оператором питания.
12. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Основание:

1. Заявления родителей (законных представителей) обучающихся МБОУ Новорогачинская СШ.
2. Выписки из Единой государственной информационной системы социального обеспечения.
3. Удостоверения и справки многодетной семьи.
4. Документы (сведения), подтверждающие, что семья является семьей лица, принимающего (принимавшего) участие (содействующего (содействовавшего) выполнению задач в специальной военной операции (приказ от 31.08.2026 № 56 о внесении измен в 93).

Директор школы М. И. Денисов

С приказом ознакомлены:
Денисова Е.В._____
Ткаченко Г.В._____
Полякова А.Н._____
Филиппова Е.А._____

Приложение 1 к приказу № 423 от 01.09.2026 г.

I. «Дорожная карта»
по совершенствованию организации питания обучающихся МБОУ Новорогачинская СШ

Цель: Развитие эффективной системы организации питания учащихся МБОУ Новорогачинская СШ, направленных на сохранение здоровья и улучшения качества питания учащихся.

Задачи:

- Сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, обучающихся в МБОУ Новорогачинская СШ;
- Снижение роста распространенности элиментарно-зависимых заболеваний учащихся;
- Обеспечение качественного и сбалансированного школьного питания;
- Реализация права учащихся на питание, оказание социальной поддержки учащимся;
- Внедрение новых форм организации питания учащихся;
- Развитие и укрепление материально-технической базы пищеблока;
- Формирование у учащихся знаний и навыков о здоровом питании;
- Пропаганда здорового питания в среде всех участников образовательного процесса

Ответственные исполнители Администрация МБОУ Новорогачинская СШ

Основные направления

1. Организация питания учащихся школы полноценными горячими завтраками и обедами;
2. снижение распространенности алиментарно-зависимых заболеваний и заболеваний органов пищеварения в среде учащихся школы вследствие улучшения качества питания;
3. организация мероприятий по пропаганде здорового питания и формирования чувства ответственности за свое здоровье;
4. оснащение пищеблока современным специализированным технологическим оборудованием, проведение в столовой ремонтных работ;
5. снижение выявленных нарушений требований санитарного законодательства и технических регламентов в части организации питания.

Ожидаемые результаты Проведение мероприятий позволит:

- обеспечить учащихся полноценным горячим питанием в соответствии с требованием СанПиН;
- увеличитьохват горячим питанием учащихся;
- усовершенствовать материально-техническую базу пищеблока;
- снижение роста количества детей,страдающих алиментарно-зависимыми заболеваниями

II. Общие положения

«Дорожная карта» по совершенствованию организации питания учащихся в МБОУ Новорогачинская СШв 2026-2030 годах разработан в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; - распоряжением Правительства Российской Федерации от 30 июня 2012 г. № 1134-р «О плане мероприятий по реализации Основ государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2023 г.»;
- СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства здравоохранения и социального развития России от 11 марта 2012 г. № 231н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций»;

Концепция Плана мероприятий («Дорожная карта»)

Рациональное, сбалансированное по своему составу питание является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье детей, способствующих профилактике целого ряда заболеваний, повышению сопротивляемости организма инфекциям, работоспособности и успеваемости в школе, полноценному физическому и умственному развитию, создающих условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.

Особенно важно обеспечить рациональное питание для растущего организма ребенка, поскольку нехватка того или иного элемента питания в детском возрасте может повлечь за собой нарушение развития как умственного, так и физического, устранить которое в последующие годы будет очень сложно или даже невозможно. Очень важно не только накормить детей в школе, но и научить и детей, и родителей, как должен питаться ребенок, с какой регулярностью, через какие временные промежутки, и что должно обязательно присутствовать в определенной пропорции в его рационе.

Рациональное, сбалансированное питание обеспечивает:

- - соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма, равновесие поступления и расходования основных пищевых веществ в связи с дополнительными потребностями организма, связанных с его ростом и развитием;
- сохранение здоровья, хорошее самочувствие, максимальную продолжительность жизни, преодоление трудных для организма ситуаций, связанных с воздействием стрессовых факторов, инфекций и экстремальных условий;
- обеспечение учащихся энергией и пластическим материалом, необходимым для поддержания здоровья и устойчивости к неблагоприятным внешним факторам;
- эффективность обучения;
- профилактику переутомления;

- формирование принципов здорового питания, обеспечение положительных эмоций от приема пищи.

Желаемые эффекты формирования культуры питания:

- развивающий – выражается в активизации познавательной деятельности школьников в вопросах здорового питания;
- оздоровительный – наблюдается в части соблюдения школьниками режима дня, организации рационального питания, профилактики вредных привычек и различных заболеваний;
- социальный – включает в себя активное вовлечение в работу родителей (законных представителей); эстетику питания, организацию правильного питания в семье.

Существующие проблемы организации детского питания в школе:

- повышенный уровень распространенности «вредных» привычек в питании школьников;
- изменение качества питания учащихся с появления новых продуктов «быстрого приготовления», что влечет за собой увеличение уровня анемий, заболеваний пищеварительной системы, страдающих патологиями органов пищеварения и ожирения
- рост потребления высококалорийных продуктов с высоким содержанием жира, соли и сахара, но с пониженным содержанием витаминов, минеральных веществ и других питательных микроэлементов;
- недостаточная грамотность в области «здорового» питания всех участников образовательной деятельности (детей и подростков, родителей, педагогов, иных работников);
- наличие только комплексного питания, отсутствие возможности выбора блюд учащимися школы;
- морально устаревшее материально-техническое состояние пищеблока;
- отсутствие современных технологических оборудований;
- отсутствие аппаратно-программного комплекса для ежегодного исследования соматического здоровья и функциональных резервов организма.

Для решения всех вышеперечисленных проблем и в целях создания условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания и поиск новых форм организации горячего питания, оснащения столовой и были разработаны мероприятия по реализации Плана «Дорожной карты».

План мероприятий («Дорожная карта»)
по совершенствованию организации питания обучающихся
МБОУ Новорогачинская СШ
в 2026-2030 годах

№	Наименование мероприятия	Сроки	Ответственные	
1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение				
1	Изучение нормативных документов о совершенствовании организации питания обучающихся в ОУ	Сентябрь	Ответственный за питание	
2	Издание приказов по организации школьного питания.	Сентябрь	Директор	
3	Разработка и принятие локальных актов учреждений образования, регламентирующих организацию питания.	Сентябрь	Директор	
4	Анализ кадрового обеспечения пищеблока. Укомплектованность кадрами в соответствии со штатным расписанием	Сентябрь	Директор	
5	Проведение статистического анализа охвата горячим питанием учащихся	ежемесячно	Ответственный за питание	
6	Проведение совещаний по вопросам реализации мероприятий «Дорожной карты»	Один раз в квартал	Ответственный за питание	
2. Укрепление материально-технической базы столовой ОУ				
1	Поддержание в рабочем состоянии технологического оборудования пищеблока	Постоянно	Завхоз/зав.производством	
2	Проведение инвентаризации помещений пищеблока, инженерных коммуникаций.	Ежегодно	Завхоз/зав.производством	
3	Обновление технологического оборудования и мебели.	По мере надобности	Завхоз /зав.производством	
3. Пропаганда здорового образа жизни, формирование культуры рационального здорового питания.				
1	Размещение на сайте школы информации об организации школьного питания.	В течение года	Сетевой администратор	
2	Привлечение внимания родительской общественности к проблеме здорового питания	В течение года	Кл.рук-ли	
3	Планирование мероприятий по пропаганде здорового образа жизни, формирование культуры рационального здорового питания.	В течение года	Классные руководители	
4	Введение в систему воспитательной работы мероприятий, направленных на формирование у обучающихся осознанной ответственности за своё здоровье, увеличение охвата обучающихся школьным питанием	В течение года	Классные руководители	
5	Проведение для обучающихся:	В течение	Классные	

	• бесед, лекций, лекториев по повышению культуры питания; • Режим дня. Культура питания • Хорошие пищевые привычки • Способы укрепления здоровья. • Еда как друг и враг • Любимые чипсы, все ли полезно? • учебных занятий, формирующих модели поведения, обеспечивающие здоровый образ жизни • «Ваше здоровье в ваших руках».	года	руководители	
6	Обсуждение на родительских собраниях, заседаниях родительских комитетов вопросов по организации питания детей. Темы: «Здоровье и правильное питание» «Правильное питание – залог успешного развития ребенка»	В течение года	Классные руководители	
7	Организация консультативных встреч для родителей по актуальным проблемам детского питания	В течение года	Ответственный за питание	
8	Оформление информационных стендов и уголков здорового питания	В течение года	Ответственный за питание	
4. Мероприятия, направленные на создания целостной и комплексной системы мониторинга, руководства и контроля над организацией полноценного питания.				
1	Создание бракеражной комиссии по проверке организации питания	Сентябрь	Директор	
2	Мониторинг охвата учащихся горячим питанием	ежемесячно	Ответственный за питание	
3	Проведение социологических исследований по вопросам: -удовлетворённости обучающихся и родителей существующей системой питания школьников	Март	Психолог.служба	
4	Организация контроля за качеством и безопасностью питьевой воды, приготовляемых блюд в общеобразовательных организациях.	В течение года	Ответственный за питание; мед.работник; бракеражная комиссия	
5	Обеспечение соответствия фактического рациона питания учащихся рекомендуемым наборам пищевых продуктов и калорийности, примерному двухнедельному меню.	В течение года	Ответственный за питание; мед.работник; бракеражная комиссия	
6	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты.	В течение года	Ответственный за питание	
7	Мониторинг состояния здоровья обучающихся	ежегодно	Мед.работники	

Приложение №2 к приказу
№423 от 01.09.2026г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Общие положения.

1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы. Состав комиссии не менее трех человек.
2. Комиссия в своей деятельности руководствуется ГОСТ Р 53104-2008 «Национальный стандарт РФ Услуги общественного питания, Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», СП 2.3.6 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
3. Проверке качества подлежат все сырые продукты, которые поступают на предприятие (проверяются целостность упаковки, сроки хранения и реализации продуктов, условия хранения) и готовые блюда, предназначенные для реализации в столовой образовательного учреждения;
4. Бракеражная комиссия проверяет все готовые блюда до их подачи на стол;
5. Членам бракеражной комиссии необходимо стабильно контролировать абсолютно все этапы приготовления блюд, условия хранения продуктов и т. п.
6. После проведения бракеража выводы комиссии о качестве блюд и товаров фиксируются в специальном бракеражном журнале, а члены комиссии подтверждают принятое решение своими подписями. В журнале оценивается пригодность не всего меню, а каждого блюда отдельно.
7. Хранится данная документация либо у медицинского работника, либо у шеф-повара.
8. Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием обучающихся МБОУ «Новорогачинская СШ» .

Бракеражная комиссия проверяет

1. Условия хранения и срок годности сырых продуктов;
2. Правильность закладки продуктов во время приготовления пищи;
3. Наличие контрольного блюда;
4. Фактический выход одной порции каждого блюда;
5. Наличие суточной пробы;
6. Наличие меню, правильность его оформления, его соответствие готовой пище (документ должен быть обязательно подписан директором и заведующим производством предприятия; обязательно указание даты и количества питающихся; напротив названия блюда нужно указать выход продуктов);

7. Санитарное состояние пищеблока

Чтобы определить выход жидких блюд, нужно показатель емкости котла поделить на количество порций. Чтобы определить выход порционных блюд нужно взвесить 5 порций и установить среднее значение блюда.

Критерии оценки готовых блюд.

1. Визуальная оценка с определением цвета и привлекательности блюда;
2. Запах – иногда для неудовлетворительной оценки хватает только этой характеристики; вкус; цвет;
3. Вид на разрезе для блюд с начинкой и котлет; прозрачность кофейных напитков и чая; консистенция; окраска корки;
4. Все без исключения члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с методикой органолептической оценки блюд.

Органолептическая оценка – определение качества продукции при помощи органов чувств (зрение, вкус, обоняние, осязание)

Методика органолептической оценки нищи

1. Прежде всего необходимо оценить пищу визуально, ведь внешний вид и цвет пищи могут сразу свидетельствовать о ее качестве;
2. Обращают внимание на запах блюда;
3. Дегустация пищи. Пищу не дегустируют, если сразу выявлены признаки непригодности! В первую очередь оцениваются блюда без ярко выраженного запаха и вкуса.

Блюда с разной технологией приготовления имеют разную методику органолептической оценки.

Органолептическая оценка первых блюд:

1. жидкое блюдо необходимо хорошо перемешать, после чего небольшое количество вылить в тарелку;
2. заправку первого блюда распределяют по краю тарелки и определяют, соответствуют ли ингредиенты составу блюда;
3. по внешнему виду определяют насколько качественно обработаны овощи, перебраны и вымыты крупы;
4. бульоны нужно дополнительно проверить на прозрачность. Если бульон слишком мутный, а на поверхности вместо жирных пленок видны капельки жира, это свидетельствует о том, что продукты были несвежие;
5. дегустация супа происходит при температуре около 75 градусов, поскольку вкусовые качества слишком горячих блюд очень сложно определить правильно;

6. Если предполагается добавление соуса или сметаны в первое блюдо, то его пробуют без добавок.

Органолептическая оценка вторых блюд:
1. мясо и рыбу осматривают и проверяют, чтобы куски были порезаны вдоль волокон и имели соответствующую рецепту форму;
2. в блюдах с гарниром проверяются вкусовые качества каждого составляющего отдельно, а блюда с соусом, к примеру, овощное рагу, в совокупности;
3. проверяя котлеты, необходимо обратить внимание и на внешний вид блюда. Если котлета размазывается по тарелке, значит хлеба добавлено слишком много. Красноватый цвет котлет свидетельствует о том, что фарш не прожарили или он был протухшим;
4. блюда из рыбы должны быть сочными, плотными и не иметь посторонних запахов. Вареная рыба – иметь приятный привкус пряностей, жаренная – пропитана маслом;
5. в кашах не должно быть комков и посторонних примесей, зерна без труда отделяться друг от друга. Лучше всего это проверить, размазав кашу тонким слоем по тарелке; при проверке качества каш существует проблема недовложения сухого вещества, т.е. вес порции соответствует стандарту, но воды больше, чем крупы. Чтобы определить этот брак, образец блюда необходимо сравнить с рецептом;
6. макароны должны легко перемешиваться и не склеиваться;
7. соусы подлежат проверке не только на вкус, но и на консистенцию жидкости, как суп – пюре. А если в соусе есть твердые частицы, определяют качество их нарезки;

Факторы, влияющие на органолептическую оценку:

1. температура воздуха пищеблока (оптимальная – 20 градусов, при повышении температуры снижается чувствительность к восприятию горького и кислого, при понижении температуры – соленого);
2. температура поверхности языка (рецепторы вкуса снижают порог чувствительности при понижении температуры ниже 0 градусов и повышении свыше 45);
3. освещение пищеблока (освещение должно быть естественным, чтобы исключить изменение натурального цвета пищи;
4. наличие посторонних запахов (посторонних запахов быть не должно, т. к. это может повлиять на правильную оценку качества продуктов).

Критерии оценки качества блюд

После органолептической проверке каждого блюда по соответствующим правилам, в бракеражном журнале делается отметка.

- блюдо пригодно к употреблению;
- при «неудовлетворительной»оценке — блюдо непригодно к употреблению, является браком и списывается.
- Расчет оценки качества продукции: общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке.Все эти оценки определяются по органолептическим показателям..

Блюда с оценкой «неудовлетворительно» ни в коем случае не поступают в реализацию детям. В этом случае председатель бракеражной комиссии составляет акт, о котором обязательно докладывают директору школы. Также с этим актом знакомят работника, по вине которого допущена ошибка.
Некачественную продукцию списывают, также составляя соответствующий акт.
В бракеражном журнале отмечаются оценки органолептической проверки каждого блюда отдельно, а не всего меню в целом.
Работу бракеражной комиссии контролирует непосредственно директор школы.
Обучающиеся могут получить готовую продукцию только после бракеража всей готовой продукции, производимой на пищеблоках МБОУ «Новорогачинская СШ»

Приложение №3
к приказу №423 от 01.09.2026г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об общественной комиссии по контролю
за организацией и качеством питания обучающихся

1.Общие вопросы

1.1.Общественная комиссия по контролю над организацией и качеством питания обучающихся, производственного контроля над объектом питания (далее - Комиссия) создается в МБОУ Новорогачинская СШ (далее – образовательное учреждение) для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.

1.2.Положение по контролю над организацией и качеством питания обучающихся, производственного контроля над объектом питания утверждается приказом директора образовательной организации, согласовывается с Управляющим советом.

1.3.Состав комиссии утверждается Приказом директора образовательной организации на каждый учебный год.

1.4.В состав комиссии могут входить представители администрации образовательной организации, родительской общественности, медицинский работник, педагогического и ученического коллективов.

1.5.Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образования, Уставом и локальными актами образовательного учреждения.

II. Цели и задачи комиссии по контролю за питанием

2.1. Создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественного приготовления, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.

2.2. Организация общественного контроля над питанием обучающихся, работой школьной столовой, соблюдением работниками столовой и обучающимися требований Сан ПиН, ведением необходимой документации школьной столовой.

2.3. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.

2.4. Исполнение нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность школы в области защиты прав и свобод обучающихся, их здоровья, питания, охраны труда.

2.5. Реализация принципов государственной политики в области образования, охраны здоровья и безопасности жизнедеятельности обучающихся граждан Российской Федерации.

III. Основные направления деятельности комиссии

3. Комиссия:

3.1. Оказывает содействие администрации образовательного учреждения в организации питания учащихся.

3.2. Осуществляет контроль:
- за организацией приема пищи учащимися, за соблюдением порядка в столовой;
- за соблюдением графика работы столовой.
3.3. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю образовательной организации.
3.5. Вносит предложения администрации образовательной организации 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.

IV. Организационные принципы работы комиссии

4.1. Комиссия по контролю над питанием создается приказом директора 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:

- Председатель комиссии по контролю над питанием;
- Члены комиссии (представители педколлектива, родительской общественности).

V. 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 акте.

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

5.5. Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию школы; педагогов и родителей на заседаниях Управляющего совета.

VI. Функциональные обязанности комиссии по контролю за питанием

6.1. Контроль посещений столовой школьниками, учетом качества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов.

6.2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

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 и буфета.

6.8. Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за питанием должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией школы и администрацией, организующей питание.

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

VII. **Документация комиссии по контролю организации питания**

5.1. Комиссия ведет журнал по учёту учащихся, состоящих на питании детей.

5.2. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем и секретарем.

5.3. Папка протоколов заседания комиссии и тетрадь контроля за организацией питания хранится у председателя комиссии.

Приложение 4 к приказу №423 от 01.09.2026г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
МБОУ Новорогачинская СШ
Денисов М.И.
01 09 2026г.

График питания в столовой на 2026-2027 учебный год

Время	Класс
08:40 - 09:00 (после 1 урока)	1"А", 1"Б", 2"А", 2"Б"
09:40 - 10:00 (после 2 урока)	3"А", 3"Б", 4"А", 4"Б", 4"В"
10:40 - 11:00 (после 3 урока)	5"А", 5"Б", 6"А", 6"Б", 6"В"
11:40 - 12:00 (после 4 урока)	7-11-ые классы
ОВЗ и инвалиды - завтрак	

График питания в столовой детей, группы продленного дня (ГПД) на 2026-2027 уч.г.

Время	Класс
12:40 - 13:00 (обед)	1 - 4-ые классы