


<p>ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ НУРЛАТ МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ БАШКАРМА КОМИТЕТЫ</p> <p>ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ НУРЛАТ ШӘНҖӘРЕ «9 нчы УРТА ГОМУМИ БЕЛЕМ МӘКТӘБЕ» МУНИЦИПАЛЬ АВТОНОМ ГОМУМИ БЕЛЕМ УЧРЕЖДЕНИЕСЕ</p> <p>А.К. Самаренкин ур., 4 нче йорт .. Нурлат шәһәре, Татарстан Республикасы, 423040</p>		<p>РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КОМИТЕТ НУРЛАТСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА</p> <p>МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 9» г. НУРЛАТ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН</p> <p>ул. им. А.К. Самаренкина ., д. 4. г.Нурлат, Республика Татарстан, 423040</p>
--	--	--

## ПРИКАЗ

27 августа 2025 г.

№ 140

### «Об организации питания»

В соответствии со ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и во исполнение пункта 5 Перечня поручений по реализации [Послания Президента Федеральному Собранию](#) от 24 января 2020 года приказываю:

1. Организовать здоровое горячее питания для обучающихся 1- 4 классов, осваивающих образовательные программы начального общего образования, за счёт средств федерального бюджета обучающихся и добровольных родительских взносов (по желанию родителей (законных представителей) в школьной столовой с 1 сентября 2025 года.
2. Назначить ответственным за осуществление контроля соблюдения противозидемических мероприятий и проведение мероприятий в соответствии с программой производственного контроля МАОУ «СОШ№9» г.Нурлат РТ на заместителя директора по АХЧ.
3. Назначить ответственным за организацию питания заместителя директора по воспитательной работе Тихонову Н.В.
4. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:
  - Председатель комиссии:
  - Исхакова Г.З.- председатель комиссии
  - Члены комиссии:
  - Тихонова Н.В. - заместитель директора по воспитательной работе
  - Кудряшова Т.В.- медицинская сестра
  - Гарифуллина М.В.-старший повар
- 4.1.Кудряшовой Т.В.: - проводить ежедневно бракеражную пробу за 30 минут до начала раздачи готовой пищи и осуществлять оценку и температуру приготавливаемых блюд при раздаче.
  - журнале указывать дату и время изготовления блюда, снятие пробы, наименование блюда, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации, подписи членов комиссии.
  - осуществлять контроль за выдачей завтраков.
5. Создать комиссию по контролю за организацией питания:

- 5.1. Утвердить «Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МАОУ «СОШ№9» г.Нурлат РТ
- 5.2. Утвердить состав общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МАОУ «СОШ№9» г.Нурлат РТ.
6. Утвердить график приема пищи.
  7. Утвердить график дежурства.
  8. Утвердить план работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МАОУ «СОШ№9» г.Нурлат РТ на 2025-2026 учебный год .
  9. Для организации одноразового бесплатного горячего питания обучающихся начальных классов в общеобразовательных организациях применить утвержденное Управлением Роспотребнадзора по Республике Татарстан примерное двухнедельное десятидневное (пятидневное) и двенадцатидневное (шестидневное) цикличное меню (горячих завтраков) направленное Министерством образования и науки Республики Татарстан, с приложенными технологическими картами готовых блюд.
  10. Классным руководителям довести до сведения обучающихся график организации питания учащихся.
  11. Классным руководителям, довести до сведения родителей (законных представителей) обучающихся содержание документов, регламентирующих организацию питания в школе.
  12. Работникам школьной столовой ежедневно находиться на рабочем месте с проведением термометрии в маске и перчатках и проводить после каждого приема пищи уборку с дез. раствором ,и в последнюю субботу месяца проводить генеральную уборку в столовой. Ответственная Тихонова Н.В., Кудряшова Т.В.
  13. Осуществлять ежедневный мониторинг питания обучающихся, ответственным за ежедневный мониторинг назначить старшего повара Гарифуллину М.В.
  14. Информацию по организации питания разместить на официальном сайте. МАОУ «СОШ№9» г.Нурлат РТ. Ответственный Светкина Л.Г.
  15. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.



Директор:  Г.З.Исхакова

«Согласовано»  
на заседании общешкольного  
родительского комитета  
№1 от «25» августа 2025 г.

Рассмотрено на заседании  
педагогического совета  
МАОУ «СОШ № 9» г. Нурлат  
РТ  
Протокол № 1  
от « 25 » августа 2025 г.



«Утверждено»  
Директор

Г.З.Исхакова

Введено в действие  
Приказом № 140 от « 25 »августа 2025  
г.

## **Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МАОУ «СОШ№9» г.Нурлат РТ**

### **1.Общие положения.**

1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;

- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации

«Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

1.2. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

1.2.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

1.2.2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.2.3. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены родительского комитета школы, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

1.2.4. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

1.2. Комиссия по контролю за организацией питания учащихся осуществляет свою деятельность в соответствии законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы и данным положением.

1.3. Комиссия по контролю за организацией питания учащихся учреждения является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.4. В состав комиссии по контролю за организацией питания учащихся входят представители администрации школы, педагогического коллектива, родители обучающихся, лицо, назначенное ответственным за организацию питания в общеобразовательной организации.

1.5. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания учащихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

## **2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания учащихся.**

2.1. Задачами комиссии по контролю за организацией питания учащихся являются:

- контроль за работой школьной столовой;
- проверка качества и количества приготовленной для учащихся пищи согласно меню;
- содействие созданию оптимальных условий и форм организации школьного питания.

## **3. Функции комиссии по контролю за организацией питания учащихся.**

3.1. Комиссия по контролю за организацией питания учащихся осуществляет контроль над:

- соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд;
- отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
- соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
- санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;
- своевременностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии с приложением N 12 к СанПиН 2.4.5.2409-08 и договором с юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем.

## **4. Права и обязанности комиссии по контролю за организацией питания учащихся.**

4.1. Члены Комиссии имеют право:

- участвовать в плановых исследованиях вопросов организации питания в соответствии с утвержденным планом-графиком, который обеспечивает периодичность, исключает нерациональное дублирование в изучении вопросов организации питания;
- проводить внеплановые проверки в случае обращений, жалобах родителей (законных представителей) обучающихся или возникновения конфликтных ситуаций;
- запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к предмету изучения;

- проходить обучение по вопросам, связанным с организацией питания, в рамках образовательных проектов общеобразовательной организации;
- принимать участие в анализе охвата горячим питанием обучающихся и вносить предложения по его увеличению;
- проводить опросы обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации питания, ассортименту и качеству отпускаемой продукции и предоставление полученной информации законному представителю юридического лица общеобразовательной организации;
- вносить предложения администрации общеобразовательной организации по улучшению процесса организации питания обучающихся;
- оказывать содействия администрации общеобразовательной организации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

#### 4.2. Члены Комиссии обязаны:

- придерживаться этических норм поведения при проведении проверок;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования: участников мероприятий рекомендовано обеспечить специальной санитарной одеждой (халат или куртка, головной убор), всем необходимо тщательно вымыть руки с мылом перед началом исследований;
- соблюдать федеральные и региональные законодательные акты, локальные нормативные акты общеобразовательной организации, санитарно-эпидемиологические требования;

Комиссия призвана не только контролировать работу столовой, но и оказывать всемерную помощь в организации рационального питания обучающихся, совместно с руководителем общеобразовательной организации осуществлять мероприятия по улучшению организации качества питания.

Всем членам Комиссии рекомендовано иметь медицинские книжки или справку о состоянии здоровья при посещении пищеблоков.

### **5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией питания учащихся.**

5.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа;

5.2. В начале учебного года формируется план работы комиссии в части проведения проверок. Проверки могут быть плановые и внеплановые. Внеплановые (экстренные) проверки осуществляются для установления фактов и сведений о нарушениях, указанных в обращениях, жалобах родителей (законных представителей) обучающихся или урегулирования конфликтных ситуаций.

5.3. Результаты проверки и решения Комиссии фиксируются протоколом (приложение 1). Необходимо также включить в протокол рекомендации об устранении выявленных нарушений в определенные Комиссией сроки. Протокол считается действительным при наличии кворума (3/4 состава Комиссии).

## **6. Ответственность членов Комиссии**

6.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;

6.2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

## **7. Документация комиссии по контролю за организацией питания учащихся.**

7.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

7.2. Папка протоколов заседания комиссии хранится у директора школы.

**ПРОТОКОЛ**  
**исследования организации питания в общеобразовательной организации**

---

(наименование общеобразовательной организации)

---

(основания)

Комиссия в составе:  
Председатель комиссии :  
Члены комиссии:

---

В присутствии

составили настоящую справку о том, что «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. в \_\_\_\_\_ час.  
\_\_\_\_\_ мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной  
организации.

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

\_\_\_\_\_ (примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла \_\_\_\_\_

Наличие графика работы столовой \_\_\_\_\_

Наличие графика приема пищи обучающихся \_\_\_\_\_

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной  
столовой: \_\_\_\_\_

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов

чистота зала

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями,  
табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

Эстетичность накрытия столов:

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

---

---

---

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

---

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

---

---

Ассортимент буфетной продукции

---

---

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)  
Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

---

---

---

---

Члены комиссии:

---

---

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации

---

**Памятка для родителей (законных представителей),  
участвующих в процессе контроля качества питания**

Совместно с администрацией и представителями органов родительского самоуправления:

**1. После звонка на перемену обратите внимание:**

- каким образом дети входят в помещение для приема пищи,
- как рассаживаются за столы,
- как ведут себя за столом,
- какова культура приема пищи,
- кто убирает посуду, как дети покидают помещение для приема пищи,
- вид обслуживания: кто и когда накрывает на столы, кто сопровождает детей, и т.д.

**2. Изучите меню и сравните его с фактическим набором блюд.**

**3. Снимите пробу блюд, предлагаемых детям, и дайте оценку их вкусовых качеств.**

**4. Изучите недельное или 10-дневное меню и выясните:**

- кто составляет меню,
- разнообразие блюд,
- наличие и разнообразие овощного меню,
- калорийность по составу продуктов в сравнении с рекомендуемыми нормативами,
- стоимость завтраков и обедов и ее обоснованность,
- поставщиков продуктов питания и условия хранения.

**5. Важно также узнать:**

- организационно-правовую форму школьной столовой,
- организатора питания: внешняя организация или работники пищеблока общеобразовательной организации,
- наличие санитарных книжек у работников пищеблока,
- наличие бракеражного журнала и его содержание,
- наличие суточной пробы и условия ее хранения,
- кто проводит бракераж пищи и время проведения в день проверки,
- исправность оборудования пищеблока, дата последней проверки санитарного состояния пищеблока, органы, осуществившие проверку, и сделанные ими замечания/предложения, их устранение/выполнение.

- наличие спецодежды у работников пищеблока.

**6. Определите систему организации школьного питания:**

- наличие графика работы столовой,
- категории школьников, которым предоставляется льготное питание, и соответствие их определения нормативно-правовому акту Исполнительного комитета муниципального образования;
- принцип организации дежурства в школе,
- система обучения детей культуре питания,
- организация работы с родителями по вопросам правильного питания школьников,
- роль школьной медсестры в вопросах организации школьного питания.

**7. Проанализируйте полученные факты** и совместно с администрацией школы решите, что должны делать администрация, родители, работники пищеблока в деле улучшения питания детей, **составьте протокол и определите сроки исполнения.**

**8. Не забудьте проверить исполнение рекомендаций.** Добивайтесь действенности контроля, а не его видимости.

**Школьное питание должно быть полезным и сбалансированным.**

## Проверка соблюдения нормы выхода блюд

Контрольное взвешивание проводят с целью определения соответствия фактического веса блюда (изделия) норме выхода блюда, которая указана в меню.

Для определения правильности веса *штучных* готовых кулинарных изделий одновременно взвешиваются 10 штук на весах. Если при взвешивании суммарная масса изделий оказывается ниже (выше) нормы, взвешивание перепроверяется еще раз. Далее изделия взвешиваются поштучно. Каши, гарниры и другие нештучные блюда и изделия – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Определение средней массы блюд, отобранных на раздаче, осуществляется путем раздельного взвешивания трех порций с последующим суммированием и делением на 3. Отклонение средней массы блюд и кулинарных изделий от установленной нормы выхода по рецептуре не допускается.

Допустимое отклонение в массе одного блюда (изделия) от нормы не более чем на 3%.

**Пример 1.** При норме выхода блюда в 75 г фактический вес блюда может составлять от 72,75 г до 77,25 г, что является допустимым. Но следует учитывать, что такой подход основан на проверке соблюдения нормы выхода блюда, исходя из средней массы, когда проверке подвергается не отдельное блюдо, а часть продукции, отобранная из партии. Под партией понимается любое количество блюд (изделий) одного наименования, изготовленных за одну смену.

**Пример 2.** Для проверки соблюдения нормы выхода блюда «Котлеты картофельные со сметаной» отобраны 3 блюда. В соответствии с меню норма выхода блюда составляет 220 г.

Путем взвешивания установлено, что вес одной порции равен 215 г, второй – 226 г, третьей – 223 г. Средняя масса готового блюда составляет 221 г  $((215 \text{ г} + 226 \text{ г} + 226 \text{ г}) / 3 \text{ порц.})$ . Масса одной порции котлет картофельных со сметаной может отклоняться от нормы в сторону уменьшения до 213 г (220 г 97%), в сторону увеличения до 227 г (220 г \* 103%). Данное условие соблюдается. Следовательно, блюдо «Котлеты картофельные со сметаной» прошло оценку по норме выхода.