



Муниципальное учреждение «Наурский районный отдел образования»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«ЛЕВОБЕРЕЖНЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
(МБОУ «Левобережненская СОШ»)

Муниципальни учреджени «Невран кӕуштан дешаран отдел»
Муниципалӕн бюджетни йукъарадешаран учреджени
«ЛЕВОБЕРЕЖНЕНСКИ ЙУКЪБЕРА ЙУКЪАРАДЕШАРАН ШКОЛА»
(МБӕУУ «Левобережненски ЙУЙУШ»)

ПРИКАЗ

29 августа 2026 г.

№ 31/З-ОД

с. Левобережное

**О создании общественной комиссии
по контролю за организацией и качеством питания**

Руководствуясь статьей 37 Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г № 45 , в целях улучшения организации питания и обеспечения контроля за качеством питания обучающихся МБОУ «Левобережненская средняя общеобразовательная школа» в 2026– 2027 учебном году.

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить состав общественной контрольной комиссии по проверке качества питания в МБОУ «Левобережненская средняя общеобразовательная школа» на 2026 – 2027 учебный год (приложение 1) .
2. Утвердить план проведения проверок общественной комиссией по организации контроля за питанием в МБОУ «Левобережненская средняя общеобразовательная школа» на 2026– 2027 учебный год (приложение 2).
3. Утвердить форму оценочного листа (приложение 3).
4. Утвердить план работы комиссии по контролю организации и качества питания в 2026-2027 учебном году (приложение 4).
5. Утвердить анкету школьника (заполняется вместе с родителями), (приложение 5).
6. Утвердить паспорт пищеблока на 2026-2027 учебный год (приложение 6).
7. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы

Р.Д.Зайтаев



Состав общественной контрольной
комиссии по проверке качества питания
в МБОУ «Левобережненская СОШ»

Председателя комиссии: Зайтаева Р.Д.- директор школы

Члены комиссии:

Гармаева К.Д.– председатель родительского комитета

Махмудова Х.С.– – председатель профсоюза

Халикова М. - медсестра

Вараев Р.С.– завхоз

Айгумова Я.С.-педагог-организатор

**План проведения
проверок общественной комиссией по организации контроля за питанием в
МБОУ «Левобережненская средняя общеобразовательная школа»
на 2025 – 2026 учебный год**

№ п/п	Мероприятия	Сроки проведения
1	Контроль за 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	Один раз в четверть
2	Контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения.	Один раз в четверть
3	Контроль за санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока	Один раз в четверть
4	Проверка за поступающими на пищеблок продуктами питания: наличие сопроводительных документов на поступающее сырье и продукты питания, подтверждающих их качество и безопасность, сроки реализации продуктов	Один раз в четверть

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: _____

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	

	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

**План работы комиссии
по контролю организации и качества питания
в 2026-2027 учебном году**

№	Мероприятие	Срок
1.	Контроль соблюдения графика работы столовой	Один раз в четверть
2.	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	Один раз в четверть
3.	Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов	Один раз в четверть
4.	Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания	В течение учебного года
5.	Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды	Один раз в четверть
6.	Социологическое исследование среди обучающихся и родителей с целью выяснения вкусовых предпочтений детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, удовлетворенности организацией питания, условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	Два раза в год (октябрь, апрель)
7.	Организация консультаций по питанию для родителей и классных руководителей	Один раз в четверть
8.	Участие в педсоветах, семинарах, совещаниях, круглых столах, по вопросам качества питания	По плану работы школы
9.	Проверка эстетического оформления зала столовой	2 раза в год
10.	Отчет о работе комиссии за учебный год	Май 2026 года

вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?

А) ДА Б) НЕТ В) ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

А) ДА Б) НЕТ В) ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

А) ДА Б) НЕТ

4. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

А) НЕ НРАВИТСЯ Б) НЕ УСПЕВАЕТЕ В) ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

5. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

- А) ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК
- Б) ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)
- В) 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

6. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

А) ДА Б) ИНОГДА НЕТ

7. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?

А) ДА Б) НЕТ

8. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

А) ДА Б) НЕТ В) НЕ ВСЕГДА

9. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

- А) НЕВКУСНО ГОТОВЯТ Б) ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ
- В) ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ Г) ОСТЫВШАЯ ЕДА
- Д) МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ
- Е) ИНОЕ _____

10. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

А) ДА Б) НЕТ В) ИНОГДА

11. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

А) ДА Б) НЕТ

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ: _____

13. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

ПАСПОРТ пищеблока общеобразовательного учреждения

МБОУ «ЛЕВОБОЕРЕЖНЕНСКАЯ СОШ»

(наименование учреждения)

ФИО руководителя ЗАЙТАЕВА Р.Д.

Адрес ЧР, Наурский р-он, с.Левобережное, ул.Гагарина №40

Телефон 8-963-582-34-78

Расчетная вместимость школы 450

Фактически детей:371

1.В общеобразовательном учреждении имеется:

		Да/Нет
1.	Столовая, работающая на сырье	Да
2.	Столовая-догоотовочная (работающая на полуфабрикатах)	Нет
3.	Буфет-раздаточная	Нет
4.	Буфет	Нет
5.	Помещение для приема пищи	Да
6.	Отсутствует все вышеперечисленное	Нет

2.Питание организовано на базе сторонних организаций общественного питания

(да/нет)-нет,

наименование организации -нет

юридический адрес организации -нет

Инженерное обеспечение пищеблока:

1.	Водоснабжение; - централизованное - <u>от сетей населенного пункта;</u> - собственная скважина учреждения; - в случае использования других источников указать их ведомственную принадлежность; - вода привозная; - прочие.	Нет Да Нет Нет Нет Нет Нет
2.	Горячее водоснабжение (указать источник)	Да (бойлер)
3.	Наличие резервного горячего водоснабжения	Нет

4.	Отопление -централизованное -от сетей населенного пункта; -собственная котельная и пр.	Да
5.	Водоотведение - централизованное - <u>в сети населенного пункта</u> ; - выгреб; - локальные очистные сооружения	Нет Да
6.	Вентиляция (механическая)	Нет

4.Для перевозки продуктов питания используется:

		Да/Нет
1.	Специализированный транспорт школы	нет
2.	Специализированный транспорт организации общественного питания, обслуживающей школу	нет
3.	Специализированный транспорт организации-поставщиков пищевых продуктов	нет
4.	Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего школу	нет
5.	Специализированный транспорт отсутствует	нет

5.Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:

Набор помещений	Площадь м ²	Перечислить оборудование			
		Технологическое (плиты, моечные ванны и пр.)	Холодильное (наименование кол-во единиц/год выпуска)	Наличие раковин для мытья рук (шт.)	Отсутствует/необходимое оборудование
Обеденный зал	149,9			1 раков	
Раздаточная	-			2 раков	
Горячий цех	49,2	2-плиты	1-морозильник		
Помещение для подогрева пищи					
Доготовочная					
Мясорыбный цех					
Цех первичной обработки овощей (коренный)					
Овощной цех					
Хлеборезка					
Моечная кухонной посуды	-	4 моечные			
Помещение для обработки и	5,9				

хранения уборочного инвентаря					
-------------------------------------	--	--	--	--	--

6.Характеристика складских помещений пищеблока:

		Площадь м ²	Оборудование (в т. ч. холодильное - указать кол-во единиц/год выпуска)
1.	Склад сыпучих продуктов	4,0	Да
2.	Склад скоропортящихся продуктов	-	
3.	Складские помещения отсутствуют	-	

7.Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока	-	Нет
Гардеробная персонала	5,9	Шкаф для хранения верхней одежды персонала
Душевые для сотрудников пищеблока	-	нет
Стирка спец. одежды/где, кем, что для этого имеется	-	Нет

8.Штатное расписание:

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Наличие оформленной личной медицинской книжки
Поваров	1	да	повар	Да
Рабочих кухни/помощники повара	1	да		Да
Других работников пищеблока/ посудомойщицы	-			
Технических работников/ уборщицы	-			

9.Персонал пищеблока входит в штатное расписание:

		Да/Нет
1.	Школы	Да
2.	Комбината школьного питания	
3.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	
4.	ЧП, обслуживающего школу/ наименование, № договора	

10.Питание детей в общеобразовательном учреждении: организовано/не организовано (нужное подчеркнуть).

11 .Рацион питания согласован с органами Госсанэпиднадзора (да/нет)- Да

12.Наличие нормативно-технической документации и технологических карт (да/нет)**13. Стоимость питания**

	Стоимость: завтрака в рубл.	завтрака обеда	
1.	Сумма, выделяемая на питание школьников из регионального бюджета (на одного человека), в т.ч.:		
	Детей из малоимущих семей	-	
	Детей социально незащищенных семей		
3.	Родительские средства (на одного человека), в т.ч.:		
	Детей из малоимущих семей		
	Детей социально незащищенных семей		
	Детей- инвалидов		

14. Наличие необходимых документов (да/нет)

- перспективное двухнедельное меню	/есть/
- ежедневное меню	/есть/
- меню раскладка	/есть/
- накопительная ведомость	/есть/
- журнал скоропортящейся продукции	/есть/
- журнал контроля качества питания	/есть/
- журнал здоровья	/есть/
- журнал ежедневных медицинских осмотров	/есть/
- приказ директора об организации питания	/есть/
- приказ о составе бракеражной комиссии	/есть/
- график дежурства учителей	/есть/
- график посещения классами столовой,	/есть/
- справка по результатам проверки питания	/есть/

15.Охват школьников горячим питанием:

2020- 2021 год	Кол-во детей в общеобразовательном учреждении	Кол-во детей, получающих горячее питание/ льготное/ родит.плату	Кол-во детей, получающих горячие завтраки	Кол-во детей, получающих обеда	Кол-во детей, получающих 2-х разовое горячее питание/из них ГПД	% охвата горячим питанием
	01	02	03	04	05	06
Всего, в т.ч.	371	-	149	-	-	40%
1 класс	31		31			
2-4 класс	118		118			
5-11 класс	222					

Примечание:

1. Горячий завтрак включает в себя: закуска, горячее блюдо, горячий напиток.
2. Обед включает в себя: закуска, первое, второе и сладкое блюдо.
3. Буфетная продукция включает в себя: горячий напиток, кондитерское, хлебобулочные изделия, бутерброды.
4. По графам 01, 02, 03, 04, 05, 06 сумма строк 3, 4, 5 должна быть равна строке 2.

17. Договор на дератизацию (№ дата) - №38 от 12.09.2025г.

18. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов - №79/18 от 10.01.2024г.

19. Договор на производственный контроль-№752 от 12.09.2025г.

Дата выдачи паспорта
«29» августа 2026г.

Директор



(подпись)

Р.Д.Зайтаева

(расшифровка подписи)