МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №4 Г.СЕРНОВОДСКОЕ» СЕРНОВОДСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА (МБОУ «СОШ №4 Г. СЕРНОВОДСКОЕ»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «СОШ №4
г. Серноводское»
_____Т.А.Джабаева
Джабаева Танзила Акзуровна
Пр.№47-од от 08.08.2026

ПРИНЯТО
педагогическим советом
28.08.2026 г. (протокол №1)

СОГЛАСОВАНО
Советом родителей МБОУ «СОШ №4
г. Серноводское»
(протокол от 27.08.2026 № 1)

ПОЛОЖЕНИЕ

28.08.2026 г. **№** 194

о производственном контроле за организацией и качеством питания

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в школе разработано в соответствии со статьей 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями на 29 декабря 2022 года, Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Постановление №18 от 02.06.2026), СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления для детей и молодежи» (Постановление №19 от 02.06.2026), МР 2.4.0413-26, Методические рекомендации «По организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 25.02.2026), а также Уставом общеобразовательной организации.

1.2. Данное Положение о контроле организации и качества питания в школе определяет основные цели и задачи производственного контроля за организацией и качеством питания, устанавливает объекты и субъекты контроля, организационные методы, виды и его формы, устанавливает права и ответственность участников производственного контроля, регламентирует документацию по вопросам организации питания в общеобразовательной организации.

1.3. Контроль за организацией и качеством питания в школе предусматривает проведение администрацией и ответственными лицами, закрепленными приказами директора общеобразовательной организации (комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой

продукции), наблюдений, обследований, проверок, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов Российской Федерации в сфере питания обучающихся школы, а также локальных актов общеобразовательной организации, включая приказы, распоряжения и решения педагогических советов.

1.4. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в общеобразовательной организации.

2. Цель и основные задачи контроля

2.1. Основной целью производственного контроля организации и качества питания в школе является оптимизация и координация деятельности всех служб (участников) для обеспечения качества питания в общеобразовательной организации.

2.2. Основные задачи контроля за организацией и качеством питания:

контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства Российской Федерации;

выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов школы в части организации и обеспечения качественного питания в общеобразовательной организации;

анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;

анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;

анализ результатов реализации приказов и иных нормативно-правовых актов общеобразовательной организации, оценка их эффективности;

выявление положительного опыта в организации качественного питания с последующей разработкой предложений по его распространению;

оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания; совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

3. Объекты и субъекты производственного контроля, организационные методы, виды и формы контроля

3.1. К объектам производственного контроля за организацией и качеством питания в школе относят: помещения пищеблока; школьная столовая; технологическое оборудование; рабочие места участников организации питания в школе; сырье, готовая продукция; отходы производства.

3.2. Контролю подвергаются:

оформления сопроводительной документации, маркировка продуктов питания; показатели качества и безопасности продуктов;

полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, столовой; поточность приготовления продуктов питания;

качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в столовой; условия и сроки хранения продуктов;

условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке, столовой; соблюдение требований и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской

Федерации Постановление №18 от 02.06.2026), СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления для детей и молодежи» (Постановление №19 от 02.06.2026), МР 2.4.0413-26, Методические рекомендации «По организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 25.02.2026),при приготовлении и выдаче готовой продукции; исправность холодильного, технологического оборудования; личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинации сотрудниками школы; дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, школьной столовой.

3.3. Контроль осуществляется с использованием
следующих методов: изучение документации;
обследование пищеблока;
наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в школьной столовой;
беседа с персоналом;
ревизия;
инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля.

3.4. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых или оперативных проверок.

3.5. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором школы Планом производственного контроля за организацией и качеством питания на учебный год (Приложение 1), который разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива общеобразовательной организации перед началом учебного года.

3.6. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции директора общеобразовательной организации.

3.7. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в общеобразовательной организации. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим в ходе изучения вопроса.

3.8. По совокупности вопросов, подлежащих проверке, контроль за организацией питания в общеобразовательной организации проводится в виде тематической проверки.

3.9. Административный контроль за организацией и качеством питания осуществляется директором школы, заместителем директора в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом директора общеобразовательной организации.

3.10. Для осуществления других видов контроля организовываются: комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, состав и полномочия которой определяются и утверждаются

приказом директора общеобразовательной организации. К участию в работе комиссии, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены Совета школы.
3.11. Ответственный за осуществление производственного контроля — завхоз.
3.12. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению контроля за организацией питания в школе согласно должностных инструкций:
директор общеобразовательной организации;
завхоз;
социальный педагог;
классные руководители.
3.13. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке школы должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на завхоза.
3.14. Основаниями для проведения контроля являются:
утвержденный план производственного контроля; приказ по общеобразовательной организации; обращение родителей (законных представителей) обучающихся и работников общеобразовательной организации по поводу нарушения.
3.15. Контролирующие лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросу питания заранее.
3.16. При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства Российской Федерации в части организации питания школьников, заполняется соответствующая проверке учетно-отчетная документация, ставится в известность директор общеобразовательной организации.

4. Ответственность и контроль за организацией питания

4.1. Директор общеобразовательной организации создаёт условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания детей в образовательной организации.
4.2. Распределение обязанностей по организации питания между директором, работниками пищеблока.
4.3. К началу нового года директором школы издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в общеобразовательной организации, о составе комиссии, участвующих в организации питания обучающихся школы, определяются их функциональные обязанности.
4.4. Контроль за организацией питания в общеобразовательной организации осуществляют директор, медицинский работник, контрактный управляющий, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, социальный педагог и классные руководители, утвержденные приказом директора школы и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе общеобразовательной организации.
4.5. Директор школы обеспечивает контроль:
выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
обеспечения пищеблока общеобразовательной организации и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой,

санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона; условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.
4.6. Контрактный управляющий при заключении контрактов на поставку продуктов питания (аутсортинг) проверяет документацию поставщика на право поставки продуктов питания.
4.7. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции ежедневно проверяет качество готовой продукции, заполняя Журнал бракеража готовой продукции, а также суточную пробу и наличие маркировки на ней.
4.8. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции также проверяет: сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
условия транспортировки каждой поступающей партии, проверяет и составляет акты при выявлении нарушений; рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню; наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке; ежедневно сверяет закладку продуктов питания с меню; соответствие приготовления блюда технологической карте;
помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы;
осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и школьной столовой;
визуально контролируют ежедневное состояние помещений пищеблока, столовой, а также 1 раз в неделю — инвентарь и оборудование пищеблока;
осматривает сотрудников пищеблока, раздатчиков пищи, заполняя Гигиенический журнал
(сотрудники), проверяет санитарные книжки; соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, столовой — 1 раз в неделю, заполняя инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования; ежедневно сверяет контингент питающихся детей с Приказом об организации питания, списком детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи, подтверждающие документы об организации индивидуального питании; соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи; ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.
4.9. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью директора общеобразовательной организации.
4.10. Лица, занимающиеся контрольной деятельностью за организацией и качеством питания в школе, несут ответственность:

за достоверность излагаемых фактов, представляемых в справках, актах по итогам контроля организации и качества питания в общеобразовательной организации;
за тактичное отношение к проверяемому работнику во время проведения контрольных мероприятий; за качественную подготовку к проведению проверки деятельности работника; за обоснованность выводов по итогам проверки.

5. Права участников производственного контроля

5.1. При осуществлении производственного контроля, проверяющее лицо имеет право:
знакомиться с документацией в соответствии с должностными обязанностями работника общеобразовательной организации, его аналитическими материалами; изучать практическую деятельность работников, принимающих участие в организации питания в школе, через посещение пищеблока, столовой, наблюдение за организацией приема продуктов у поставщика, за организацией хранения продуктов, процессом приготовления питания, процессом выдачи блюд из пищеблока в столовую, организацией питания обучающихся в школьной столовой, других мероприятий с детьми по вопросам организации питания, наблюдение режимных моментов; делать выводы и принимать управленческие решения.
5.2. Проверяемый работник школы имеет право: знать сроки контроля и критерии оценки его деятельности; знать цель, содержание, виды, формы и методы контроля;
своевременно знакомиться с выводами и рекомендациями проверяющих лиц; обратиться в комиссию по трудовым спорам при несогласии с результатами административного контроля.

6. Документация

6.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания: Положение об организации питания обучающихся в школе; настоящее Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в школе; Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
Положение о школьной столовой; договоры на поставку продуктов питания;
Гигиенический журнал (сотрудники);
основное 2-х недельное меню, технологические карты кулинарных изделий (блюд); ежедневное меню с указанием выхода блюд
Ведомость контроля за рационом питания детей Документ составляется медработником школы каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.
Журнал учета посещаемости детей;
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН); Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);

Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;

Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования.

6.2. Перечень приказов:

Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;

Об организации лечебного и диетического питания детей;

О контроле за организацией питания;

Об утверждении режима питания;

6.3. Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью организации. Возможно ведение журналов в электронном виде.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом школы, принимается на Общем собрании трудового коллектива и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора общеобразовательной организации.

7.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

7.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.7.1. настоящего Положения.

7.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.