

**Муниципальное бюджетное
общеобразовательное
учреждение «СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА С. ГУХОЙ»
ПОЛОЖЕНИЕ**

№ _____
с.Гухой

УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ «СОШ с.Гухой»
_____ Идигова М. А.
Пр.от «31» августа 2026г **№ 61-од**

СОГЛАСОВАНО
Управляющим советом
МБОУ «СОШ с. Гухой»
протокол от «31» августа 2026г **№ 3**

**О КОМИССИИ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ
КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ**

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 67146775F9F1B7184A1478753385ED22
Владелец: Идигова Малика Абухалимовна
Действителен: с 07.11.2025 до 31.01.2027

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет цели, задачи, состав, полномочия и порядок работы комиссии по осуществлению контроля качества и безопасности питания обучающихся (далее — Комиссия) в образовательной организации.

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а также иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и локальными актами образовательной организации.

1.3. СанПиН 2.3/2.4.4282-26 и СП 2.4.2.4283-26 вступили в силу с 1 сентября 2026 года; ранее применявшиеся СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20 утратили силу в связи с введением новых санитарных правил.

1.4. Комиссия создается приказом руководителя образовательной организации. Состав Комиссии, сроки ее полномочий и персональный состав утверждаются приказом директора.

1.5. Комиссия осуществляет внутренний контроль и родительский контроль в пределах полномочий, установленных настоящим Положением и локальными актами школы. Деятельность Комиссии не заменяет обязательный

производственный контроль, государственный санитарный надзор и ответственность организации, непосредственно осуществляющей питание.

1.6. Работа Комиссии основывается на принципах объективности, законности, открытости, систематичности и недопустимости вмешательства в технологический процесс приготовления пищи.

2. Цели и задачи Комиссии

- контроль качества и безопасности организации питания обучающихся;
- контроль соблюдения утвержденного меню и соответствия фактически выдаваемых блюд меню;
- контроль санитарного состояния помещений для приема пищи и доступных для визуальной оценки элементов пищеблока;
- контроль условий приема пищи обучающимися;
- участие представителей родительской общественности в контроле организации питания;
- выявление нарушений и подготовка предложений по их устранению;
- контроль исполнения мероприятий по устранению ранее выявленных нарушений;
- изучение обращений и предложений обучающихся и родителей по вопросам питания;
- содействие обеспечению информирования родителей и обучающихся об организации питания и принципах здорового питания.

3. Состав и организация работы Комиссии

3.1. В состав Комиссии рекомендуется включать представителей администрации образовательной организации, педагогических работников, ответственных за организацию питания, представителей родительской общественности, а при наличии соответствующих возможностей — медицинского работника и иных специалистов.

3.2. Комиссию возглавляет председатель, назначаемый приказом директора.

3.3. Председатель организует работу Комиссии, утверждает график мероприятий, определяет вопросы проверки, проводит заседания и представляет результаты директору.

3.4. Секретарь Комиссии оформляет протоколы, акты и иные документы по результатам работы.

3.5. Члены Комиссии участвуют в проверках, рассматривают выявленные нарушения, вносят предложения и подписывают документы по результатам контроля.

3.6. Заседания и проверки проводятся в соответствии с планом работы Комиссии, а также внепланово при поступлении обоснованных обращений, выявлении нарушений или возникновении необходимости проверки.

3.7. При проведении мероприятий Комиссия действует в присутствии уполномоченного представителя образовательной организации и с соблюдением требований законодательства.

4. Направления и объекты контроля

4.1. Комиссия в пределах своей компетенции осуществляет контроль по следующим направлениям:

- соответствие фактически выдаваемых блюд утвержденному ежедневному меню;
- наличие и доступность информации о ежедневном меню для обучающихся и родителей;
- внешний вид, запах, вкус и температура готовых блюд в рамках визуальной и органолептической оценки, когда такая оценка допустима;
- масса и вид порций — в пределах возможности проверки и при наличии предусмотренных измерительных средств;
- санитарно-техническое состояние обеденного зала, столовой мебели, посуды и инвентаря, доступных для осмотра;
- наличие салфеток и организация сервировки;
- условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены перед приемом пищи;
- наличие и состояние санитарной одежды у работников, участвующих в раздаче готовых блюд, в пределах визуального контроля;
- соблюдение условий приема пищи и достаточность времени, предусмотренного расписанием;
- наличие документов и сведений, подтверждающих проведение предусмотренного контроля качества и безопасности пищевой продукции;
- объем и характер пищевых отходов после приема пищи как дополнительный показатель удовлетворенности обучающихся;

- информирование обучающихся и родителей о здоровом питании и порядке участия в родительском контроле;

5. Права Комиссии

- запрашивать у администрации сведения и документы, необходимые для осуществления контроля, в пределах своей компетенции;
- участвовать в осмотрах помещений для приема пищи и иных доступных для контроля объектов;
- проводить оценку качества готовых блюд в пределах полномочий Комиссии;
- участвовать в мероприятиях родительского контроля;
- фиксировать выявленные нарушения в актах, справках и протоколах;
- вносить директору предложения по устранению выявленных нарушений и совершенствованию организации питания;
- участвовать в рассмотрении обращений обучающихся и родителей по вопросам питания.

6. Обязанности Комиссии

- соблюдать требования законодательства и настоящего Положения;
- проводить контроль объективно и не допускать необоснованных выводов;
- не вмешиваться в технологический процесс приготовления пищи;
- не принимать на себя функции работников пищеблока, медицинского работника, производственного контроля и органов государственного санитарного надзора;
- соблюдать требования охраны труда, санитарные требования и правила поведения на территории пищеблока;
- обеспечивать документальное оформление результатов проверок;
- не разглашать сведения ограниченного доступа, ставшие известными в связи с работой Комиссии.

7. Порядок проведения контроля

7.1. Перед проведением плановой проверки председатель определяет дату, состав участников и перечень вопросов контроля.

7.2. При проверке сопоставляются фактическое питание и утвержденное меню, оцениваются условия приема пищи, санитарное состояние доступных для осмотра объектов и иные вопросы, предусмотренные планом.

7.3. Органолептическая оценка проводится без нарушения санитарных требований и без вмешательства в технологический процесс.

7.4. Комиссия не проводит самостоятельно лабораторные исследования. При необходимости результаты лабораторно-инструментального контроля рассматриваются на основании документов, предоставленных уполномоченными лицами или организацией, осуществляющей питание.

7.5. По результатам контроля составляется акт, справка или протокол. Документ подписывается членами Комиссии, участвовавшими в проверке.

7.6. При выявлении нарушения в документе указываются его содержание, дата выявления, ответственное направление, предлагаемая мера реагирования и срок устранения.

7.7. При наличии обстоятельств, создающих непосредственную угрозу безопасности питания, председатель незамедлительно информирует директора для принятия мер в пределах его компетенции.

8. Родительский контроль

8.1. Представители родителей (законных представителей) могут участвовать в мероприятиях контроля организации питания в порядке, установленном локальными актами школы.

8.2. При родительском контроле могут оцениваться соответствие блюд утвержденному меню, вкусовые качества, температура подачи, санитарно-техническое состояние обеденного зала, состояние посуды, наличие салфеток, соблюдение правил личной гигиены обучающимися, санитарная одежда работников раздачи и удовлетворенность обучающихся.

8.3. Результаты родительского контроля передаются администрации образовательной организации и рассматриваются в установленном порядке.

9. Документация Комиссии

- настоящее Положение;
- приказ о создании Комиссии и утверждении ее состава;
- план работы Комиссии;
- график проведения контрольных мероприятий;

- акты, справки и протоколы проверок;
- лист или чек-лист контроля, если он утвержден локальным актом;
- журнал учета результатов контроля, если его ведение предусмотрено школой;
- документы о выполнении мероприятий по устранению выявленных нарушений.

10. Ответственность

10.1. Члены Комиссии несут ответственность за объективность и достоверность результатов контроля в пределах возложенных на них полномочий.

10.2. Председатель отвечает за организацию работы Комиссии и своевременное представление результатов директору.

10.3. Ответственность работников пищеблока, поставщика или иной организации, осуществляющей питание, определяется законодательством, договором и соответствующими локальными документами.

10.4. Комиссия не несет ответственности за технологические процессы, которые не относятся к ее компетенции.

11. Заключительные положения

11.1. Настоящее Положение вступает в силу с даты утверждения приказом директора.

11.2. Изменения и дополнения в Положение вносятся при изменении законодательства Российской Федерации, санитарно-эпидемиологических требований или локальных условий организации питания.

11.3. Положение подлежит пересмотру при принятии новых обязательных требований, регулирующих организацию питания обучающихся.

Приложение 1

Рекомендуемый перечень вопросов для контроля качества питания

- соответствие фактически выдаваемых блюд утвержденному меню;
- наличие ежедневного меню в доступном месте;
- температура выдаваемых готовых блюд;
- внешний вид и органолептические показатели блюд;
- масса и объем порций;

- санитарное состояние обеденного зала;
- состояние столовой посуды и мебели;
- наличие салфеток и организация сервировки;
- соблюдение обучающимися правил личной гигиены;
- наличие санитарной одежды у работников раздачи;
- соблюдение условий приема пищи;
- объем пищевых отходов и удовлетворенность обучающихся;
- наличие предусмотренной документации по контролю качества и безопасности питания;
- наличие обращений родителей и обучающихся и результаты их рассмотрения.