УТВЕРЖДЕНО
Директор МАОУ СОШ № 22
города Тюмени
О.А. Максимова
приказ № 356 от 01.09.2026

Положение
о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
в МАОУ СОШ № 22 города Тюмени

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 19 (СП 2.4.4283-26), санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения, утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18 (СанПиН 2.3/2.4.4282-26), санитарными правилами и нормами СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2 (далее – санитарные нормы и правила), Региональным стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования (1-4 классы) в государственных и муниципальных образовательных организациях, расположенных в Тюменской области, утвержденным Департаментом образования и науки Тюменской области от 04.08.2020 № 400/од, уставом МАОУ СОШ № 22 города Тюмени (далее – Учреждение).

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок формирования постоянно действующей комиссии по контролю за организацией питания обучающихся (далее – Комиссия), и организации ее работы в Учреждении.

1.3. Комиссия функционирует в Учреждении в целях реализации контроля за организацией питания учащихся в Учреждении, в том числе проверки качества, объема и выхода приготовленных блюд, их соответствия утвержденному меню, соблюдения санитарных норм и правил, ведения журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

2. Порядок формирования Комиссии

2.1. Перечень лиц, входящих в состав Комиссии, определяется локальными нормативными актами Учреждения.

2.2. Состав Комиссии утверждается приказом руководителя Учреждения.

2.3. Председателем Комиссии является руководитель Учреждения. В отсутствие председателя Комиссии (отпуск, командировка, больничный и иные

причины) его обязанности выполняет исполняющий обязанности руководителя Учреждения, назначаемый в порядке, определенном трудовым законодательством Российской Федерации.

3. Порядок работы Комиссии

3.1. Контроль за организацией питания обучающихся в Учреждении реализуется Комиссией в виде плановых и внеплановых проверок.

3.2. Плановые проверки осуществляются не реже 1 раза в месяц путем:

1) проверки качества, объема и выхода приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

2) проверки соблюдения санитарных норм и правил, ведения журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

3) контроля соблюдения графика посещения обучающимися столовой;

4) формирования предложений по улучшению питания обучающихся.

3.3. Внеплановые проверки проводятся в соответствии с приказом руководителя Учреждения. Основанием для проведения внеплановой проверки является поступление в Учреждение обращений и заявлений граждан, информации от органов государственной власти, органов местного самоуправления, из средств массовой информации о фактах нарушений в Учреждении порядка предоставления питания учащимся.

3.4. Плановые проверки осуществляются каждое 10 число месяца. В случае выпадения дня проведения плановой проверки на нерабочий день, мероприятия по проверке переносятся на ближайший следующий за ним рабочий день.

3.5. Внеплановые проверки, указанные в пункте 3.3 настоящего Положения, проводятся Комиссией в сроки и порядке, установленные для проведения служебных проверок в соответствии с локальными нормативными актами Учреждения.

3.6. При проведении проверки Комиссия вправе проводить мероприятия, в том числе:

1) обследование (обход) помещений, используемых в организации питания;

2) проверку документации по предмету проверки.

3) запрашивать и получать пояснения работников, задействованных в организации предоставления питания учащихся, по предмету проверки;

3.7. Работники Учреждения и организации, оказывающей услуги по обеспечению питанием учащихся, обязаны предоставлять Комиссии беспрепятственный доступ к проверяемым помещениям, документам и материалам, давать пояснения.

4. Порядок оформления результатов проверок

4.1. Результаты проверки фиксируются Комиссией в акте (приложение № 1 к настоящему Положению) (далее – Акт).

Разделы Акта заполняются Комиссией в соответствии с предметом проверки. Акт подписывается всеми членами Комиссии.

4.2. В случае выявления по результатам проверки нарушений, одновременно с Актом Комиссией разрабатывается план мероприятий по устранению выявленных нарушений (приложение № 2 к настоящему Положению) (далее – План).

Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарных норм и правил.

4.3. Мероприятия, указанные в Плане, являются обязательными для исполнения в сроки, определенные указанным Планом.

4.5. Акты, Планы включаются в номенклатуру дел Учреждения и хранятся в соответствии с правилами делопроизводства Учреждения.

4.6. В случае выявления по результатам проверки нарушений, материалы проверки являются основанием для применения дисциплинарного взыскания в порядке, установленным трудовым законодательством РФ.

5. Заключительные положения

5.1. Вопросы по контролю за организацией питания обучающихся в Учреждении, не нашедшие отражения в настоящем Положении, регулируются в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, Тюменской области, муниципальными правовыми актами, локальными нормативными актами Учреждения.

5.2. Порядок контроля за организацией питания обучающихся в Учреждении в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) может отличаться от условий, предусмотренных настоящим Положением, в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами. Проведение контрольных мероприятий может быть приостановлено приказом директора Учреждения в связи с введенным режимом повышенной готовности, проведением карантинных мероприятий.

Приложение № 1 к Положению о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в МАОУ СОШ № 22 города Тюмени

Форма

Акт
проверки комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

_____ № _____

Дата проведения проверки: _____

Место проведения: _____

1. Питание детей осуществляется посредством реализации меню. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются. Меню утверждено руководителем предприятия общественного питания и согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

☐ соответствует ☐ не соответствует

Примечание _____

_____

2. В питании детей не используется запрещенная пищевая продукция.

☐ используется ☐ не используется

Примечание _____

_____

3. Соблюдаются нормы среднесуточных наборов пищевой продукции.

☐ соблюдаются ☐ не соблюдаются

Примечание _____

_____

4. Соблюдается масса порций для детей в зависимости от возраста.

☐ соблюдается ☐ не соблюдается

Примечание _____

_____

5. Соблюдается суточная потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах.

☐ соблюдается ☐ не соблюдается

Примечание _____

_____

6. Замена пищевой продукции осуществляется в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами с учетом пищевой ценности.

☐ соответствует ☐ не соответствует

Примечание _____

_____

7. Количество приемов пищи установлено в соответствии с режимом функционирования учреждения и режима обучения.

☐ соответствует ☐ не соответствует

Примечание _____

_____

8. Ведется контроль за рационом питания.

☐ ведется ☐ не ведется

Примечание _____

_____

9. Меню разработано на период не менее двух недель (с учетом режима учреждения) для каждой возрастной группы детей.

☐ соответствует ☐ не соответствует

Примечание _____

_____

10. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

☐ соответствует ☐ не соответствует

Примечание _____

_____

11. В доступных для родителей и детей местах размещена информация:
- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

☐ размещена ☐ не размещена

Примечание _____

_____

12. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).
Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

☐ соответствует ☐ не соответствует

Примечание _____

_____

13. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

☐ соответствует ☐ не соответствует

Примечание _____

_____

14. Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) не содержит запрещенной пищевой продукции Соки, напитки, питьевая вода реализуются в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

☐ соответствует ☐ не соответствует

Примечание _____

_____

15. При реализации пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи допускается к реализации пищевая продукция промышленного изготовления в потребительской (мелкоштучной) упаковке (соки, нектары, стерилизованное молоко, молочная продукция, питьевая негазированная вода, орехи (кроме арахиса), сухофрукты, а также в потребительской упаковке не более 100 грамм: мучные кондитерские изделия, в том числе обогащенные микронутриентами (витаминизированные) со сниженным содержание глютена, лактозы, сахара) при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность. При установке аппаратов для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном соблюдаются нормы площади посадочного места. Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции обрабатываются в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

☐ соответствует ☐ не соответствует

Примечание _____

_____

16. Соответствие качества, объема и выхода приготовленных блюд утвержденному меню.

☐ соответствует ☐ не соответствует

Примечание _____

_____

17. График посещения обучающимися столовой.

☐ соблюдается ☐ не соблюдается

Примечание _____

18. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

☐ соответствует ☐ не соответствует

Примечание _____

19. Все помещения, предназначенные для организации питания, подвергаются уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей подвергаются уборке после каждого использования.

☐ соответствует ☐ не соответствует

Примечание _____

Предложения по улучшению питания обучающихся _____

Наименование блюд, приготовленных с нарушениями санитарных правил и снятых с реализации _____

Председатель комиссии _____ _____

Члены комиссии _____ _____

_____ _____

_____ _____

_____ _____

Приложение № 2 к Положению о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся МАОУ СОШ № 22 города Тюмени

Форма

План
мероприятий по устранению выявленных нарушений по результатам контроля за организацией питания обучающихся

_____ № _____

№ п/п	Выявленное нарушение/несоответствие	Мероприятия по устранению нарушений и несоответствий (с указанием ответственного лица)	Срок выполнения мероприятий	Отметка о выполнении	Примечания (дополнительная информация)
1	2	3	4	5	

Председатель комиссии _____ _____

Члены комиссии _____ _____

_____ _____

_____ _____

_____ _____

Ознакомлены:

_____/_____« ___» _____ 20 __ г.

_____/_____ « ___» _____ 20 __ г.