

муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 16

ПРИКАЗ

01.09.2026

№ 305

*Об организации и обеспечении
бесплатным питанием обучающихся в
2026-2027 учебном году*

На основании приказа Управления образования города Таганрога от 01.09.2026 № 60.05.5-ПР/1340 «Об организации и обеспечении бесплатным питанием обучающихся общеобразовательных организаций, подведомственных Управлению образования г. Таганрога, на 2026-2027 учебный год», в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», методическими рекомендациями Роспотребнадзора МР 2.4.0180-20 «Порядок организации родительского (общественного контроля) за организацией питания детей», постановлением Администрации города Таганрога от 16.12.2011 № 4762 «Об обеспечении бесплатным питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования «Город Таганрог», в целях социальной защиты детей, а также в целях профилактики заболеваний, сохранения и развития здоровья обучающихся,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственной по питанию советника директора по воспитанию Е.В.Коломыцеву. Контроль организации питания возложить на заместителя директора по ВР Кудрину О.В.
2. Заместителю директора по ВР О.В.Кудриной:
 - организовать питание в 2026-2027 учебном году с 01.09.2026 для обучающихся по **очной** форме обучения следующих категорий:
 - обучающимся из малоимущих семей;
 - тубинфицированным детям;
 - детям с ограниченными возможностями здоровья;
 - детям-инвалидам;
 - обучающиеся, являющиеся детьми из многодетных семей;
 - обучающиеся, являющиеся детьми (в том числе находящимися под опекой (попечительством) граждан, зарегистрированных по месту жительства на территории Ростовской области, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21.09.2022 N 647 "Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации", также заключивших контракт о прохождении военной службы в соответствии с Федеральным законом от 28.03.1998 N 53-ФЗ "О воинской обязанности и



военной службе" или контракт о пребывании в добровольческом формировании (о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации), и иных граждан, подтвердивших участие в специальной военной операции справкой, выданной федеральными органами исполнительной власти (федеральными государственными органами), направлявшими (привлекавшими) их для участия в специальной военной операции, в порядке и по форме, которые установлены постановлением Правительства РФ от 09.10.2024 № 1354 «О порядке установления факта участия граждан РФ в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области и Херсонской области», погибших (умерших) из числа указанных лиц (далее - участники СВО).

- обновить и разместить на сайте двухнедельное меню в соответствии с санитарными требованиями;
- взять под личный контроль размещение на сайте школы в разделе «Горячее питание» ежедневного меню и фотографий блюд, а также нормативных документов и отчётов по родительскому контролю.

3. Утвердить:

- Положение об организации питания обучающихся (Приложение 1);
- Положение о работе бракеражной комиссии (Приложение 2);
- График мониторинга питания на 2026-2027 учебный год (Приложение 3);
- График приёма пищи и согласовать с ООО «Школьное питание» (Приложение 4).
- Положение о родительском контроле за организацией питания обучающихся в школьном буфете (Приложение 5).

4. Ответственной по питанию Е.В.Коломыцевой:

- предоставлять бесплатное горячее питание обучающимся по **очной** форме обучения согласно меню:
- обучающимся из малоимущих семей, тубинфицированным детям, обучающимся, являющимся детьми участников СВО, обучающимся из многодетных семей – один раз в день;
- обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и детям-инвалидам – два раза в день.
- сформировать первичные документы, подтверждающие право на получение бесплатного питания (списки обучающихся, имеющих право на бесплатное питание, заявления родителей, информация противотуберкулёзного диспансера, справки МСЭ, справки из военного комиссариата и др.), для многодетных семей при предъявлении свидетельства о рождении всех детей или удостоверения;
- ежемесячно осуществлять корректировку списков учащихся, подлежащих обеспечению бесплатным питанием, в соответствии со списком, предоставляемым Управлением социальной защиты населения г. Таганрога;
- своевременно выявлять обучающихся, нуждающихся в бесплатном горячем питании, из числа вновь прибывших;
- обеспечить ежедневный контроль качества питания (контроль бракеражной комиссии, проверка соответствия ежедневного меню двухнедельному



соответствие объёма и состава порций, сроки годности поставляемых товаров, состояние обеденного зала, внешний вид сотрудников буфета).

5. Экономисту по прецизионной работе С.О.Алешко:

- заключить контракты (договоры) на организацию питания обучающихся и установить стоимость горячего питания:
 - для обучающихся из малоимущих семей и тубинфицированных детей, – 84 рубля 38 копеек в день на одного ребенка за счет средств местного бюджета;
 - для обучающихся, являющихся детьми участников СВО, обучающихся из многодетных семей – 84 рублей 38 копеек в день на одного ребенка за счет средств местного бюджета, в том числе за счет средств субсидии из областного бюджета;
 - для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов - два раза в день за счет средств местного бюджета - 149 рублей 94 копейки в день на одного ребенка: один прием пищи - 89 рублей 72 копейки, второй прием пищи - 60 рублей 22 копейки в день на одного ребенка;
- сформировать календарь питания школьников на 2026-2027 учебный год в соответствии с годовым календарным графиком и графиком приёма пищи, расписанием занятий.

6. Заместителю директора по АХР Н.О.Жура обеспечить перед входом в буфет наличие мыла и одноразовых полотенец.

7. Главному бухгалтеру О.А.Балышевой:

- обеспечить целевое использование бюджетных средств, выделяемых на организацию бесплатного питания обучающихся;
- производить финансовый расчёт с организаторами питания в соответствии с условиями заключённого договора и в пределах ассигнований, выделяемых на эти цели региональным и муниципальным бюджетами.

8. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МОБУ СОШ № 16

Н.П.Макареня

С приказом ознакомлены:

_____ О.В.Кудрина
_____ Н.О.Жура
_____ Е.В.Коломыцева
_____ С.О.Алешко
_____ О.А.Балышева



ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся (далее - Положение) разработано в соответствии с нормативно-правовыми документами:

- статьей 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Областным законом от 22.10.2004 № 176-ЗС «О государственном ежемесячном пособии на ребёнка гражданам, проживающим на территории Ростовской области»;
- Постановлением Администрации г. Таганрога от 16.12.2011 № 4762 «Об утверждении Порядка организации бесплатного питания отдельной категории учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях муниципального образования «Город Таганрог»;
- Постановлениями Администрации г. Таганрога от 05.03.2019 № 375, от 04.12.2019 № 2157, от 04.05.2021 № 780, от 10.12.2021 № 2025, от 20.10.2022 № 2100, от 13.01.2023 № 34, от 13.04.2023 № 691, от 08.06.2023 № 1192, от 20.12.2023 № 2768, от 14.06.2024, от 15.08.2024 «О внесении изменений в постановление Администрации города Таганрога от 16.12.2011 № 4762»;
- уставом школы.

1.2. Настоящее Положение регулирует отношения между МОБУ СОШ № 16 (далее - школа) и родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам питания детей на бесплатной основе и за счет средств родительской платы на эти цели.

1.3. Положение об организации питания обучающихся определяет:

- 1.3.1 цели и задачи;
- 1.3.2 общие принципы организации питания обучающихся;
- 1.3.3 порядок и условия организации питания обучающихся;
- 1.3.4 права обучающихся на предоставление питания.

2. Цели и задачи

2.1. Целью организации питания является обеспечение доступности горячим питанием обучающихся и укрепление их здоровья.

2.2. Основные задачи при организации питания обучающихся в школе:

- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение и профилактика среди обучающихся инфекционных и других заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда здорового и полноценного питания.



3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. При организации питания обучающихся школа руководствуется Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических требований СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ «О введении в действие Санитарных правил СП 1.1.1058-01», методическими рекомендациями Роспотребнадзора МР 2.4.180-20 «Порядок организации родительского (общественного) контроля над организацией питания детей.

3.2. В школе в соответствии с установленными санитарными требованиями имеется помещение для приема пищи (буфет), оснащенное соответствующей мебелью. Режим работы школьного буфета соответствует режиму работы школы.

3.3. Администрация школы самостоятельно обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение просветительской и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.4. К обслуживанию (предоставлению питания) обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм и индивидуальные предприниматели-победители аукционов, котировок и т.д., имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы.

3.5. Питание организуется на основе примерного меню, согласованного с ТО Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Таганроге, Неклиновском, Матвеево-Курганском, Куйбышевском районах. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается. Меню ежедневно утверждается директором школы и размещается в зале для приема пищи. В меню указывается названия блюд, их объем (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.6. Для детей и подростков организуется:

- одноразовое бесплатное горячее питание для обучающихся из малообеспеченных семей, которым назначено и выплачивается государственное ежемесячное пособие на ребенка в соответствии с Областным законом от 22.10.2004 № 176-ЗС «О государственном ежемесячном пособии на ребенка гражданам, проживающим на территории Ростовской области» согласно списку Управления социальной защиты населения; тубинфицированных детей; детей из многодетных семей;
- одноразовое бесплатное горячее питание для обучающихся, являющихся детьми (в том числе находящимися под опекой (попечительством) граждан, зарегистрированных по месту жительства на территории Ростовской



области, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21.09.2022 N 647 "Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации", также заключивших контракт о прохождении военной службы в соответствии с Федеральным законом от 28.03.1998 N 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе" или контракт о пребывании в добровольческом формировании (о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации), и иных граждан, подтвердивших участие в специальной военной операции справкой, выданной федеральными органами исполнительной власти (федеральными государственными органами), направлявшими (привлекавшими) их для участия в специальной военной операции, в порядке и по форме, которые установлены постановлением Правительства РФ от 09.10.2024 № 1354 «О порядке установления факта участия граждан РФ в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области и Херсонской области», погибших (умерших) из числа указанных лиц (далее - участники СВО);

- двухразовое бесплатное горячее питание для детей с ОВЗ, детей-инвалидов (завтрак и обед);
- реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции в достаточном ассортименте.

3.7. Организацию и контроль питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора школы на текущий учебный год.

3.8. Для обеспечения контроля поведения обучающихся во время приема пищи в буфете организуется дежурство педагогических работников.

4. Порядок и условия организации питания обучающихся

- 4.1 Организация питания в МОБУ СОШ № 16 осуществляется по договору с организатором питания.
- 4.2. Ответственный за организацию питания:
- 4.2.1 формирует базу данных обучающихся, имеющих право на бесплатное питание;
- 4.2.2 ежедневно ведет табель учета предоставления бесплатного питания обучающимся;
- 4.2.3 осуществляет корректировку списков обучающихся, подлежащих обеспечению бесплатным питанием в соответствии со списком Управления социальной защиты населения;
- 4.2.4 проверяет ассортимент блюд и продуктов питания, соответствие фактически предоставляемых блюд ежедневному меню, стоимость блюд и продуктов питания;
- 4.2.5 осуществляет систематический контроль за обеспечением обучающихся рациональным питанием и качеством пищи;
- 4.2.6 осуществляет контроль соблюдения графика приема пищи обучающимися на переменах;



- 4.2.7 осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- 4.2.8 осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в школьном буфете;
- 4.2.9 формирует отчетность в соответствии с требованиями, определенными Управлением образования г.Таганрога;
- 4.2.10 организует проведение просветительской и разъяснительной работы с обучающимися и родителями (законными представителями) по вопросам здорового полноценного питания детей и подростков.
- 4.3. Классные руководители:
 - 4.4.1 сопровождают обучающихся в буфет для принятия пищи в соответствии с графиком приема пищи, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи и их поведение во время еды;
 - 4.4.2 организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании;
 - 4.4.3 несут ответственность за организацию питания обучающихся класса, ежедневно и своевременно предоставляют ответственному за питание информацию о количестве питающихся детей на бесплатной основе;
 - 4.4.4 осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации школьного питания;
 - 4.4.5 предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся.

5. Права обучающихся на предоставление питания

5.1. Каждый обучающийся имеет право на ежедневное получение питания в течение учебного года в дни и часы работы буфета.

5.2. Питание обучающихся в школе организуется на добровольной основе.

5.3. Питание, осуществляемое за счёт средств родителей (законных представителей), предоставляется всем обучающимся по их желанию.

5.5. Бесплатное питание предоставляется обучающимся в соответствии с Постановлением Администрации г.Таганрога от 16.12.2011 № 4762 «Об утверждении Порядка организации бесплатного питания отдельной категории учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях муниципального образования «Город Таганрог», с изменениями, внесёнными Постановлениями Администрации г.Таганрога от 05.03.2019 № 375, от 04.12.2019 № 2157, от 04.05.2021 № 780, от 10.12.2021 № 2025, от 20.10.2022 № 2100, от 13.01.2023 № 34, от 13.04.2023 № 691, от 08.06.2023 № 1192, от 20.12.2023 № 2768, от 14.06.2024, от 15.08.2024 «О внесении изменений в постановление Администрации города Таганрога от 16.12.2011 № 4762».

5.6. Право на обеспечение одноразовым бесплатным горячим питанием имеют:

5.6.1. обучающиеся из малообеспеченных семей, которым назначено и выплачивается государственное ежемесячное пособие на ребенка в



соответствии с Областным законом от 22.10.2004 № 176-ЗС «О государственном ежемесячном пособии на ребенка гражданам, проживающим на территории Ростовской области» согласно списку Управления социальной защиты населения;

5.6.2. тубинфицированные дети;

5.6.3. являющиеся детьми из многодетных семей;

5.6.4. обучающиеся, являющиеся детьми (в том числе находящимися под опекой (попечительством) граждан, зарегистрированных по месту жительства на территории Ростовской области, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21.09.2022 N 647 "Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации", также заключивших контракт о прохождении военной службы в соответствии с Федеральным законом от 28.03.1998 N 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе" или контракт о пребывании в добровольческом формировании (о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации), и иных граждан, подтвердивших участие в специальной военной операции справкой, выданной федеральными органами исполнительной власти (федеральными государственными органами), направлявшими (привлекавшими) их для участия в специальной военной операции, в порядке и по форме, которые установлены постановлением Правительства РФ от 09.10.2024 № 1354 «О порядке установления факта участия граждан РФ в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области и Херсонской области», погибших (умерших) из числа указанных лиц (далее - участники СВО).

5.7. Право на обеспечение двухразовым бесплатным горячим питанием имеют дети, имеющие заключения психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК) о наличии ОВЗ, дети-инвалиды.

5.8. Основанием для предоставления бесплатного питания обучающимся являются:

5.8.1 список, предоставляемый Управлением социальной защиты населения г.Таганрога;

5.8.2 список, предоставляемый Таганрогским филиалом ГБУЗ «Противотуберкулезный клинический диспансер»;

5.8.3 заключения психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК) о наличии ОВЗ.

5.8.4 документ, подтверждающий направление военнотружущего для участия в СВО или подтверждающий гибель военнотружущего.

5.9. Обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся производится по заявлению родителя (законного представителя), которое подается ежегодно в начале учебного года или при зачислении в школу и на основании документа, подтверждающего направление военнотружущего для участия в СВО и документа, подтверждающего гибель военнотружущего, для многодетных семей при предоставлении свидетельства о рождении (паспорта) или удостоверения.



5.10 Списки обучающихся, которым предоставляется бесплатное питание, утверждаются приказом директора школы.

5.11 Источником финансирования бесплатного питания обучающихся в школе являются средства муниципального и регионального бюджетов, выделенные на эти цели.



ПОЛОЖЕНИЕ о работе бракеражной комиссии

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МОБУ СОШ № 16 школьного буфета разработано на основе Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических требований СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ «О введении в действие Санитарных правил СП 1.1.1058-01», методическими рекомендациями Роспотребнадзора МР 2.4.180-20 «Порядок организации родительского (общественного) контроля над организацией питания детей, постановлением главного государственного санитарного врача РФ «О введении в действие Санитарных правил СП 1.1.1058-01», приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными нормативными актами школы.

1.2. Бракеражная комиссия является постоянно действующим органом, состав которого определяется приказом директора школы.

1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль над доброкачественностью готовой продукции школьного буфета, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При обнаружении некачественных блюд или продуктов, нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.

1.4. Бракеражный журнал должен храниться в буфете. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др.

2. Основные цели и задачи комиссии.

2.1. Бракеражная комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля за качеством питания в школьном буфете.

2.2. Задачи создания и деятельности бракеражной комиссии:

- осуществление контроля соблюдения санитарно-гигиенических норм при доставке продуктов питания;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены работником буфета;
- осуществление контроля сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проведение органолептической оценки готовой пищи, т. е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т. д.;



- проверка соответствия объемов приготовленной пищи объему разовых порций и количеству детей.

3. Деятельность комиссии.

- 3.1. Бракераж блюд, готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов производится до отпуска (выдачи) потребителям из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.
- 3.2. Бракеражная комиссия органолептическими методами по утвержденным для каждого вида блюд, изделий и полуфабрикатов программам проверяет безопасность, качество, состав приготовленной продукции.
- 3.3. Выдача (отпуск) потребителям готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией с соответствующими записями в журнале.
- 3.4. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 3.5. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с выдачи (отпуска, реализации), направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в лабораторию.
- 3.6. Если блюдо не доведено до готовности, бракеражная комиссия задерживает его раздачу (реализацию) на время, необходимое для доготовки.
- 3.7. По результатам проверки каждый член бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением комиссия принимает большинством голосов.
- 3.8. Решение бракеражной комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.
- 3.9. Отсутствие отдельных членов бракеражной комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций бракеражной комиссии достаточно не менее двух ее членов.
- 3.10. За нарушение настоящего Положения члены бракеражной комиссии несут персональную ответственность.

4. Методика органолептической оценки пищи (правила бракеража)

- 4.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 4.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 4.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.



4.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

4.5. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.6. Оценка «К выдаче допускается» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «К выдаче не допускается» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

4.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.

4.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

V. Управление и структура

5.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: работник буфета и представители образовательного учреждения.

5.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение).

Приложение

1. Органолептическая оценка первых блюд

1.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

1.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

1.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

1.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

1.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола. У заправочных



и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

1.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

2. Органолептическая оценка вторых блюд

2.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

2.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

2.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

2.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

2.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

2.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, её усвоение.

2.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

3. Органолептическая оценка третьих блюд

3.1 Кисели имеют однородную консистенцию, по густоте напоминают сметану или сливки. Поверхность их должна быть без пленки. Вкус киселей сладкий; привкус, запах, цвет соответствуют тем фруктам и ягодам, из которых они приготовлены. В киселях средней густоты и жидких не допускается тягучесть, присутствие крахмальных комков.



3.2. Компоты состоят из сиропа и фруктов. Сироп прозрачный, от желтоватого до светло-коричневого цвета. Фрукты (целые или нарезанные) не переварены, сохранили свою форму. Вкус компотов сладкий с кисловатым привкусом, запахом фруктов и ягод, из которых они приготовлены. При подаче фруктов должны занимать $\frac{1}{4}$ объема посуды.

3.3. Чай не должен содержать чаинок. Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая, прозрачный, цвет коричневый, сладкий.

4. Органолептические показатели мучных изделий

Готовые изделия из любого теста должны быть правильной формы, с ровной верхней коркой, плотно прилегающей к мякишу. Трещины на поверхности недопустимы. Цвет изделий – от золотисто-желтого до светло-коричневого. Мякиш изделий должен быть хорошо пропеченным, эластичным, равномерно пористым, без пустот. Вкус и запах должны соответствовать виду изделия и его составу, не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. Оценка дается на каждое блюдо отдельно по 4-х бальной системе:

- Оценка «**отлично**» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи.
- Оценка «**хорошо**» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.
- Оценка «**удовлетворительно**» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоварено и т.д.).
- Оценка «**неудовлетворительно**» дается в том случае, если при приготовлении пищи грубо нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает повар, ответственный за приготовление данного блюда. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

5.2. В случае выявления, каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.3. Неудовлетворительная оценка качества блюда, данная бракеражной комиссией, обсуждается на совещании при директоре.

5.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 – 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.



**График мониторинга питания обучающихся в школьном буфете
в 2025-2026 учебном году**

№ п/п	Сроки	Вид контроля	Отметка о выполнении
1	16.11- 20.11.2026	Контроль организации и качества питания обучающихся	
2	15.03- 19.03.2027	Контроль организации и качества питания обучающихся	



Приложение 4.

График приема пищи обучающихся 5-9 классов МОБУ СОШ №16
(согласно СанПиН 2.3/2.4.4282-26)

Время посещения столовой		Размещение		Посещение столовой
Специальные классы для детей с ЗПР				
1 перемена	08.40 - 08.50	9«А»	5«А»	Завтраки для детей с ОВЗ
1 перемена	08.50 - 09.00	9«Б»	Питание за родительскую плату	Завтраки для детей с ОВЗ
2 перемена	09.40 - 09.50	6«А»	6 «Б»	Завтраки для детей с ОВЗ
2 перемена	09.50 - 10.00	7«А»	7«Б»	Завтраки для детей с ОВЗ
3 перемена	10.40 - 10.50	8«А»	8«Б»	Завтраки для детей с ОВЗ
3 перемена	10.50 - 11.00	8«В»	Питание за родительскую плату	Завтраки для обучающихся учётных категорий
Дезинфекция/проветривание (11.00 – 11.30)				
4 перемена	11.40 - 11.50	9«А»	5«А»	Обеды для детей с ОВЗ
4 перемена	11.50 -12.00	9«Б»	Питание за родительскую плату	Обеды для детей с ОВЗ
5 перемена	12.40 - 12.50	6«А»	6 «Б»	Обеды для детей с ОВЗ
5 перемена	12.50 - 13.00	7«А»	7«Б»	Обеды для детей с ОВЗ
6 перемена	13.40 - 13.50	8«А»	8«Б»	Обеды для детей с ОВЗ
6 перемена	13.50 - 14.00	8«В»	Питание за родительскую плату	Обеды для обучающихся учётных категорий
Дезинфекция/проветривание (13.00 – 13.30)				
Классы очно-заочного обучения				
1 перемена	13.40 - 14.00	Питание за родительскую плату		
2 перемена	14.40 – 15.00	8«Г» 8«Д», 8«Е», 9«Г» 9«Д», 9 «Е»		Обеды для обучающихся учётных категорий



Положение о родительском контроле за организацией питания обучающихся в школьном буфете

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле за организацией и качеством питания обучающихся разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических требований СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
- Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных заболеваний»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ «О введении в действие Санитарных правил СП 1.1.1058-01»;
- методических рекомендаций Роспотребнадзора «МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации»;
- устава школы;
- Положения по организации питания обучающихся в муниципальном общеобразовательном бюджетном учреждении средней общеобразовательной школе № 16.

1.2. Родительский контроль за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации.

1.3. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и участия в работе общешкольной комиссии для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.4. В состав родительского контроля за организацией питания обучающихся входят родители обучающихся, члены Родительского комитета школы, представители администрации, педагоги.

1.5. Деятельность родительского контроля за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе.

2. Задачи родительского контроля за организацией питания обучающихся.

2.1. Задачами родительского контроля за организацией питания обучающихся являются:

- санитарное состояние школьной столовой;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;



- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- наличие графика приёма пищи;
- наличие контрольных блюд;
- наличие 10-дневного примерного меню с соблюдением сезонности;
- наличие ежедневного меню;
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- вкусовые качества приготовленных блюд, соблюдение температурного режима;
- хранение пищевых отходов после приема пищи;
- выявление жалоб и нареканий родителей и обучающихся на организацию питания в школьном буфете;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

3. Права и ответственность родительского контроля за организацией питания обучающихся.

- 3.1. Контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся и соблюдение санитарно – гигиенических норм.
- 3.3. Проводить проверку работы школьного буфета согласно графику по форме оценочного листа (приложение 1).
- 3.4. Вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.
- 3.5. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (Приложение 2).
- 3.6. Заполнять акт проверки организации горячего питания в школьной столовой.

4. Организация деятельности родительского контроля за организацией питания обучающихся.

- 4.1. Родительский контроль формируется на основании приказа директора школы.
- 4.2. Деятельность осуществляется в соответствии с графиком работы родительского контроля.
- 4.3. О результатах работы родительский контроль информирует администрацию школы.

Приложение 1.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки – _____

Инициативная группа, проводившая проверку: родительский и
административный контроль

№ п/п	Вопрос	Ответ (да/нет)
1	Имеется ли в образовательной организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	



	Б) да, но без учёта возрастных групп	
	В) имеется	
	Г) не имеется	
2	Имеется ли примерное цикличное десятидневное меню?	
	А) да	
	В) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления месте?	
	А) да	
	Б) нет	
4	Отсутствуют ли в меню повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	Имеются ли в меню запрещённые блюда и продукты?	
	А) да	
	Б) нет	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приёмов пищи режиму функционирования образовательной организации?	
	А) да	
	Б) нет	
7	Есть ли в образовательной 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	Выявляются ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	
	Б) нет	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещения после каждого приёма пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещения для приёма пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	



	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещении для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утверждённым меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	
17	Имели ли место факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	

Подписи:

Приложение 2.

Анкета по оценке питания обучающихся В МОБУ СОШ № 16

(для родителей и детей)

Уважаемые родители, в рамках национального проекта «Демография» проводится опрос по питанию обучающихся в общеобразовательных организациях с целью выявления возможности его качественного улучшения. Просим Вас заполнить анкету, указав в большинстве вопросов один вариант ответа, который лучше всего отражает фактическую ситуацию, связанную с питанием Вашего ребенка. Вся полученная информация является конфиденциальной и будет использоваться только в обобщенном виде.

Спасибо за сотрудничество!

- Ваш ребенок принимает пищу дома перед уходом в школу?
 - всегда
 - не всегда
 - не завтракает
 - затрудняюсь ответить
 - отказ от ответа
- Питается ли Ваш ребенок в школьном буфете?
 - всегда



- б. не всегда
- в. не питается
- г. затрудняюсь ответить
- д. отказ от ответа

3. Укажите, улучшилось ли питание в сравнении с прошлым учебным годом в соответствии с принципами здорового питания (поставьте галочку в нужной графе):

- а. питание стало лучше
- б. питание не изменилось
- в. питание стало хуже
- г. затрудняюсь ответить
- д. отказ от ответа

4. Нуждается ли в дальнейшем внесение изменений в структуру предлагаемого в общеобразовательной организации питания:

- а. да
- б. нет

Если ответ «Да», укажите детально, что считаете необходимым поправить: _____

5. В школе Вы (Ваш ребёнок) получаете:

- а. горячий завтрак
- б. горячий обед (с первым блюдом)
- в. 2-х разовое горячее питание (завтрак + обед)

6. Есть ли жалобы Вашего ребёнка на качество питания в школе?

- а. да
- б. нет

7. Удовлетворяет ли Вас система питания в школе?

- а. да
- б. нет
- в. затрудняюсь ответить

8. Удовлетворяет ли Вас санитарное состояние школьного буфета?

- а. да
- б. нет
- в. затрудняюсь ответить

9. Наедаетесь ли Вы (Ваш ребёнок) в школе?

- а. да
- б. иногда
- в. нет

10. Хватает ли продолжительности перемены, чтобы поесть в школе?

- а. да
- б. нет

11. Нравится ли питание в школьном буфете?

- а. да
- б. нет
- в. не всегда

11.1 Если не нравится, то почему?



- а. невкусно готовят
- б. однообразное питание
- в. готовят нелюбимую пищу
- г. остывшая еда
- д. маленькие порции
- е. иное _____

12. Знакомят ли Вас в школе с организацией правильного питания?

- а. на внеклассных мероприятиях и классных часах
- б. на уроках биологии, ОБЖ, физкультуры
- в. всё вышеперечисленное

13. Устраивает ли меню школьного буфета?

- а. да
- б. нет
- в. иногда

14. Считаете ли питание здоровым и полноценным?

- а. да
- б. нет

15. Ваши предложения по изменению меню

16. Ваши предложения по улучшению питания в школе

Дата анкетирования _____

Идентификатор документа 23ee45ae-1d65-4a00-8ed6-1112105d823c

Документ подписан и передан через оператора ЭДО АО «ПФ «СКБ Контур»

Подписи
отправителя:



МУНИЦИПАЛЬНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №
16
Макареня Наталья Павловна Директор



Не требуется для подписания

Доверенность: рег. номер,
период действия и статус

Сертификат: серийный
номер, период действия

00C4C2BCF4E7233D72B77FEF1
0D8AA73F0
с 10.12.2025 16:14 по
05.03.2027 16:14 GMT+03:00

Дата и время подписания

08.09.2026 13:02 GMT+03:00
Подпись соответствует файлу
документа

