



МУ «Отдел образования Курчалоевского района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 3 С. АХМАТ-ЮРТ
ИМЕНИ АЙДАМИРОВА МУСЫ ЗЕБИТОВИЧА»
КУРЧАЛОЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
(МБОУ «СШ № 3 с. Ахмат-Юрт им. М.З. Айдамирова»)

МУ «Курчалойн кӀюштан дешаран дакъа»
Муниципальни бюджетни йукъарадешаран учреждени
КУРЧАЛОЙН МУНИЦИПАЛЬНИ КӀЮШТАН
«АХЪМАД-ЮЪРТАН АЙДАМИРОВ ЗЕБИТАН МУСАН
ЦІАРАХ №3 ЙОЛУ ЙУККЪЕРА ШКОЛА»
(МБЙУУ «Ахьмад-Юьртан Айдамиров М.З. цІ. № 3 йолу ЙУШ»)

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

«31» 08 2026г.

с. Ахмат-Юрт

№ 74-од

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 «СШ №3 с.Ахмат-Юрт им.М.З.Айдамирова» в 2026– 2027 учебном году

Приказыва:

1. Утвердить состав общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МБОУ «СШ №3 с.Ахмат-Юрт им.М.З.Айдамирова» на 2026– 2027 учебный год(приложение 1) .
2. Утвердить план проведения проверок общественной комиссией по организации контроля за питанием в МБОУ «СШ №3 с.Ахмат-Юрт им.М.З.Айдамирова» на 2026– 2027 учебный год (приложение 2).
3. Утвердить форму оценочного листа (приложение 3).

4. Утвердить форму изучения качества готовой пищи (приложение 4).
5. Утвердить форму анкеты школьника (приложение 5).
6. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор

Ирасханова З.Н.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 732D3F769B1E00D202D0F92B4C05C3A3
Владелец: ИРАСХАНОВА ЗАРЕМА НАГИЕВНА
Действителен: с 20.07.2026 до 13.10.2027

Состав
общественной комиссии
по контролю за организацией и
качеством питания в МБОУ «СШ №3
с.Ахмат-Юрт им.М.З.Айдамирова»

Председатель комиссии: Ирасханова З.Н.- директор школы

Члены комиссии:

Болтиева Х.С.– председатель родительского комитета

Лорсанкаева Разет Сайдусмановна- член родительского комитета

Мулаева Камета Хасмагомедовна- член родительского комитета

Абдрашитова М.А. – председатель профсоюза

Гудаева З.М. – педагог-психолог

Шемелханов Абдул-Керим Х.– завхоз

**План работы
общественной комиссии
по контролю за организацией и
качеством питания в МБОУ «СШ №3
с.Ахмат-Юрт им.М.З.Айдамирова»
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 2027 года

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. _____

Приложение 4
к приказу №74од от 31.08.2026г.

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	

Анкета школьника
(заполняется 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**
