ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3AE2E57ED9F7C8260B96E03B34397707
Владелец: Берсанова Мадина Умаровна
Действителен: с 16.11.2026 до 09.02.2028

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ
«СОШ № 54 им.Хасана Кааева»
г.Грозного
_____М.У.Берсанова
«__28__»_____08____2026г.

О порядке организации питания обучающихся
в МБОУ «СОШ №54 им. Хасана Кааева» г. Грозного

1. Общие положения

1.1.Настоящее положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ«СОШ №54 им. Хасана Кааева» г. Грозного (далее- Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", которые действуют с 1 сентября 2026 года, СП 2.4.2.4283-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", которые действуют с 1 сентября 2026 года

1.2.Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся Школы.

1.3.Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Управляющим советом Школы, утверждается (либо вводится в действие) приказом директора Школы.

1.4.Положение принимается на неопределенный срок.

2. Основные задачи.

2.1. Основными задачами при организации питания обучающихся являются:

– обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

– гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

– предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

– пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

– социальная поддержка льготной категории детей;

– использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся.

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.2. Приказом директора Школы из числа работников назначается ответственный за организацию питания на текущий учебный год.

3.3. Питание в Школе организовано на основе цикличного двухнедельного сбалансированного менюрационов горячих завтраков и(или)обедов для обучающихся (с учетом режима организации), а также примерного ассортиментного перечня буфетной продукции согласно МР 2.4. 0179-20.

3.4. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно- гигиенических норм и правил.

3.5. Администрация Школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися, их родителями (законными представителями) по организации питания.

3.6. Организация горячего питания на бесплатной основе за счет бюджетных средств предусмотрено для:

– всех обучающихся 1-4 классов;
– льготной категории детей.

3.7. Питание иных категорий детей, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции обеспечивается за счет средств родителей (законных представителей).

3.8. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи, обучающимися устанавливает администрация Школы.

3.9. Режим питания в школе определяется в соответствии с МР 2.4.0179-20.

3.10. Обслуживание питанием обучающихся осуществляется сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.11. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные организации, с которыми заключаются контракты (договоры).

3.12. Хранение и реализация продуктов осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

3.13. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся питанием.

4. Организация питания льготных категорий обучающихся.

4.1. К льготной категории обучающихся, питающихся за счет средств муниципального бюджета относятся:

– дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, дети из семей, находящихся в социальном опасном положении, дети из малоимущих семей, со среднедушевым доходом, размер которого не превышает величину прожиточного минимума на ребенка, установленную в Чеченской Республике;
– обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья (далее–ОВЗ).

4.5. Обучающиеся с ОВЗ обеспечиваются бесплатным двухразовым сбалансированным горячим питанием в дни учебных занятий, начиная со дня, следующего за днем принятия решения об обеспечении питанием, без права получения компенсации за пропущенные дни, на основании заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося, с приложением копии заключения, выданного соответствующей психолого-медико-педагогической комиссией.

4.6. В случаи организации обучения детей с ОВЗ на дому, в том числе с использованием дистанционных технологий, Школа заменяет представление питания на компенсацию в виде продуктовых наборов либо выплаты денежной компенсации по заявлению обучающегося с ОВЗ (в случаи если обучающийся является совершеннолетним).

4.7. Выдача продуктовых наборов либо выплаты денежной компенсации осуществляется ежемесячно.

4.8. Денежная компенсация выплачивается посредством перечисления денежных средств на счет или счет, открытый на имя обучающегося с ОВЗ или родителя (законного представителя) обучающегося с ОВЗ, указанной в заявлении по форме, установленной Школой. Форма заявления разрабатывается и утверждается Школой самостоятельно и размещается на официальном стенде, а также на официальном сайте Школы в сети интернет.

4.9. Стоимость продуктового набора, размер денежной компенсации, исчисляются из расчета количества дней обучения согласно учебному плану, исходя из стоимости питания обучающегося с ОВЗ, утверждаемой постановлением Мэрии города Грозного на соответствующий финансовый год.

4.10. Порядок выдачи продуктовых наборов, выплаты денежной компенсации обучающегося с ОВЗ получающим образование на дому, в том числе с использованием дистанционных технологий, разрабатывается и размещается на официальном стенде, а также на официальном сайте Школы в сети интернет.

4.11. Право на получение бесплатного питания возникает у обучающегося со дня подачи заявления со всеми необходимыми документами, предусмотренными в приложении настоящего Положения.

5. Организации питания обучающихся

5.1. Питание обучающихся в Школе организуется в дни учебных занятий.

5.2. В случаях полного или частичного перевода обучающихся 1-4 классов на карантин и/или дистанционный формат обучения, введения дополнительных каникулярных периодов с целью профилактики случаев заболевания обучающихся новой коронавирусной инфекцией и иными инфекционными и вирусными заболеваниями, не подразумевающих посещение обучающимися 1-4 классов образовательной организации, обеспечение организации бесплатного горячего питания за счет средств федерального бюджета не осуществляется (письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 5 ноября 2020 года № АН-1889/09 «О направлении разъяснений»).

5.3. Режим питания утверждается директором школы и размещается в доступном для ознакомления месте.

5.4. Меню рационов питания утверждается директором Школы. В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей, меню утверждается руководителем предприятия общественного питания, согласовывается руководителем Школы. В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню утверждается

индивидуальным предпринимателем, согласовывается руководителем Школы.

5.5. Для детей, имеющих рекомендации по специальному питанию организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями(законнымипредставителямиребенка)назначениямилечащеговрача.

5.6. Индивидуальное меню разрабатывается специалистом- диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

5.7. Столовая Школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной (двухсменной) работы, пятидневной (шестидневной) учебной недели.

5.8. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий, утверждаемым директором Школы.

5.9. Классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

5.10. Организация обслуживания обучающихся питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

5.11. Ежедневно ответственный за питание принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся обучающихся на следующий учебный день и осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

6. Контроль организации школьного питания

6.1. В начале каждого учебного года приказом директора школы создаётся Совет по питанию и утверждается план работы комиссии по контролю за качеством питания, приготовления пищи и обслуживания в школьной столовой.

6.2. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

6.3. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора Школы в составе директора, медицинского работника, заместителя директора, заведующей производством.

7. Документация

7.1. В Школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания обучающихся Школы;
- Положение о бракеражной комиссии по контролю за качеством питания, приготовления пищи и обслуживания в школьной столовой;
- Приказ директора, регламентирующий организацию питания и о назначении ответственного за организацию питания с возложением функций контроля;
- Документы по вопросам организации питания и учету питающихся обучающихся.

Приложение 1 к приказу
МБОУ «СОШ №54
им.Хасана Кааева» г. Грозного
от 28.08.2026 № 104/01-11

Перечень
документов, предоставляемых в общеобразовательную организацию для получения бесплатного питания

Категория	Представляемые документы
Дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей	Заявление совершенного обучающегося, либо заявление родителя (законного представителя) несовершеннолетнего обучающегося, справка органа опеки и попечительства
Дети из малоимущих семей, со среднедушевым доходом, размер которого не превышает величину прожиточного минимума на ребенка, установленную в Чеченской Республике	Заявление совершенного обучающегося, либо заявление родителя (законного представителя)несовершеннолетнего обучающегося, справка территориального управления социальной защиты населения, подтверждающая отношение семьи к категории малоимущих
Дети из семей, находящихся в социальном опасном положении	Заявление совершеннолетнего обучающегося, либо заявление родителя (законного представителя) несовершеннолетнего обучающегося, ходатайство комиссии по делам несовершеннолетних и защите их прав
Дети с ОВЗ, дети–инвалиды, имеющиеся статус ОВЗ	Заявление совершеннолетнего обучающегося, либо заявление родителя (законного представителя) несовершеннолетнего обучающегося, заключение психолого-медико- педагогической комиссии
Все обучающиеся по общеобразовательным программам начального общего образования(1-4 классов)	Заявление о приеме в общеобразовательную организацию

Приложение 2 к приказу
МБОУ «СОШ №54
им.Хасана Кааева» г. Грозного
от 28.08.2026 № 104/01-11

Двух недельное меню приготавливаемых блюд

ЗАВТРАК						
1 недел						
День	**Наименование**	**Выход,г**	**Белки,г**	**Жиры,г**	**Углеводы,г**	**ЭЦ,ккал**
Понедельника	Котлета куриная	70	6,65	12,6	19,6	218,4
	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82
	Картофельное пюре №377	100	2,7	4	5,8	70
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
	Яблоко №338	80	1,2	0,4	16,8	75,6
	Итого	**500**	**14,52**	**17,6**	**75,84**	**519,84**
Вторник	Каша рисовая с изюмом №177	170	4,93	8,81	38,85	254,41
	Чай с молоком или сливками №378	200	1,52	1,35	15,9	81,83
	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82
	Яблоко №338	80	1,2	0,4	16,8	75,6
	Итого	**500**	**11,59**	**11,06**	**95,69**	**528,66**
Среда	Омлет с сыром №275	150	16,87	23,25	2,81	287,47
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	36,02
	Хлеб пшеничный	60	4,73	0,6	24,14	116,88
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10	0,08	8,2	0,13	72,64
	Яблоко №338	80	1,2	0,4	16,8	75,6
	Итого	**500**	**22,91**	**32,55**	**53,38**	**588,61**
Четверг	Рис припущенный №305	100	2,43	2,87	24,45	133,35
	Чай с молоком или сливками №378	200	1,52	1,35	15,9	81,83
	Хлеб пшеничный	70	5,52	0,7	33,8	163,58
	Сосиски (любимые)	50	4,75	6,75	1,37	85,23
	Яблоко №338	80	1,2	0,4	16,8	75,6
	Итого	**500**	**15,42**	**12,07**	**92,32**	**539,59**
пятница	Рыба припущенная	90	15,6	0,6	0,96	71,64
	Картофельное пюре №377	150	4,04	8	8,7	119,96
	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	120,82
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10	0,08	8,2	0,13	74,64
	Чай с молоком или сливками №378	200	1,52	1,35	15,9	81,83
	Итого	**500**	**25,18**	**18,65**	**49,83**	**468,89**
2 неделя						
Понедельник	Рыба припущенная	75	13	0,5	0,8	59,7
	Рис отварной №304	100	2,43	3,58	24,46	139,78
	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02

	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	15	0,12	12,3	0,19	111,94
	Булочка домашняя	60	4,2	6,7	9,6	118,75
	Итого	**500**	**23,72**	**23,68**	**68,69**	**586,01**
Вторник	Сырники из творога запеченые №286	150	17	4	19	195
	Чай с молоком или сливками №378	200	1,52	1,35	15,9	81,83
	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82
	Яблоко №338	100	1,2	0,4	16,8	75,6
	Итого	**500**	**23,66**	**6,25**	**75,84**	**469,25**
Среда	Запеканка из творога №279	150	23,85	11,55	22,5	286,35
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	36,02
	Хлеб пшеничный	60	4,73	0,6	24,14	117,88
	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10	0,08	8,2	0,13	72,64
	Яблоко №338	80	1,2	0,4	16,8	73,6
	Итого	**500**	**29,89**	**20,85**	**73,07**	**586,49**
четверг	Греча отварная №4,3	100	5,73	4,06	25,76	149,6
	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82
	Котлета куриная	70	6,65	12,6	19,6	210,4
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	36,02
	Яблоко №338	80	1,2	0,4	16,8	73,6
	Итого	**500**	**17,55**	**17,66**	**95,8**	**586,44**
пятница	Рис отварной №304	100	2,43	3,58	24,46	126,2
	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,88
	Чай с лимоном №459	180	0,02	0,09	8,55	35,09
	Котлета куриная	70	6,65	12,6	19,6	210,4
	Яблоко №338	80	1,2	0,4	16,8	73,6
	Итого	**480**	**14,24**	**17,17**	**93,55**	**562,17**

ОБЕД						
1 неделя						
День	**Наименование**	**Выход,г**	**Белки,г**	**Жиры,г**	**Углеводы,г**	**ЭЦ,ккал**
Понедельник	Суп картофельный с бобовыми №113	200	5,04	2,86	11,68	92,62
	Греча отварная №4.3	150	8,59	6,09	38,64	243,73
	Котлета куриная	90	8,58	16,25	25,28	262,7
	Хлеб пшеничный	80	6,32	0,8	38,64	187,04
	Чай с лимоном №459	180	0,03	0,09	8,55	35,13
	Итого	**700**	**28,56**	**26,09**	**122,79**	**821,22**
Вторник	Суп-пюре из картофеля№131	200	4,64	4,76	13,72	116,28
	Рис отварной №304	150	3,64	5,37	36,69	214
	Сосиски (любимые)	90	8,55	12,15	2,47	153,43
	Хлеб пшеничный	80	6,32	0,8	38,64	187,04
	Чай с лимоном №459	180	0,03	0,09	8,55	35,13
	Итого	**700**	**23,18**	**23,17**	**100,07**	**705,88**
Среда	Борщ №81	250	9,1	10,85	8,56	171
	Сметана	10	0,25	2	0,34	20,36

	Макаронные изделия отварные с маслом №203	120	5,46	5,79	30,46	182
	Салат из моркови с сухофруктами №24	60	0,72	3,66	9,72	86
	Хлеб пшеничный	60	3,94	0,5	24,14	133
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,09	8,55	39
	Итого	**700**	**19,5**	**22,89**	**81,77**	**631,36**
Четверг	Суп гороховый №127	200	5,92	2,62	12,62	97,74
	Картофельное пюре №377	150	4,05	6	8,7	105
	Котлета куриная	90	8,58	16,25	25,28	281,69
	Хлеб пшеничный	80	6,32	0,8	38,64	187,04
	Чай с лимоном №459	180	0,03	0,09	8,55	35,13
	Итого	**700**	**24,9**	**25,76**	**93,79**	**706,6**
Пятница	Суп картофельный №112	200	2,6	2,7	8,6	80
	Плов с курицей №291	150	13,56	8,38	28,58	266
	Хлеб пшеничный	100	7,89	1	48,29	241
	Салат из свеклы с яблоками №28	70	0,7	4,2	7,7	79
	Чай с лимоном №459	180	0,03	0,09	8,55	39
	Итого	**700**	**24,78**	**16,37**	**101,72**	**705**
2 неделя						
Понедельник	Борщ со свежей капустой и томатом №83	200	5,01	3,8	12	114
	Макаронные изделия отварные с маслом №203	150	5,46	5,79	30,46	196
	Салат из квашеной капусты с луком №9	100	1,6	6	8,2	103
	Хлеб пшеничный	60	5,53	0,7	33,81	185
	Чай с лимоном №459	180	0,03	0,09	8,55	39
	Масло сливочное (порциями) № 14	20	0,12	12,3	0,19	98
	Итого	**710**	**17,75**	**28,68**	**93,21**	**735**
Вторник	Суп картофельный с бобовыми №113	200	5,04	2,86	11,68	92,62
	Котлета куриная	90	8,58	16,25	25,28	262,7
	Хлеб пшеничный	80	6,32	0,8	38,64	187,04
	Чай с лимоном №459	180	0,03	0,09	8,55	35,13
	Греча отварная №4.3	150	8,59	6,09	38,64	243,73
	Итого	**700**	**28,56**	**26,09**	**122,79**	**821,22**
среда	Суп гороховый №127	200	5,92	2,62	12,62	98
	Котлета куриная	90	8,58	16,25	25,28	282
	Рис отварной №304	150	3,64	5,37	36,69	210
	Чай с лимоном №459	180	0,03	0,09	8,55	35
	Хлеб пшеничный	80	6,32	0,8	38,64	187
	Итого	**700**	**24,49**	**25,13**	**121,78**	**812**
Четверг	Суп с фасолью №119	200	5,72	19,4	17,49	241
	Плов с курицей №291	120	13,56	8,38	28,58	220
	Хлеб пшеничный	100	6,32	0,8	38,64	171
	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02

	Итого	**620**	**25,63**	**28,68**	**94,21**	**671,02**
Пятница	Суп гороховый №127	200	5,92	2,62	12,62	98
	Котлета куриная	90	8,58	16,25	25,28	282
	Рис отварной №304	150	3,64	5,37	36,69	210
	Хлеб пшеничный	80	6,32	0,8	38,64	187
	Чай с лимоном №459	180	0,03	0,09	8,55	35
	Итого	**700**	**24,49**	**25,13**	**121,78**	**812**

Приложение 3 к приказу
МБОУ «СОШ №54
им.Хасана Кааева» г. Грозного
от 28.08.2026 № 104/01-11

План работы
по организации горячего питания
в 2026-2027 учебном году

Цель: создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.

Основные задачи по организации питания:

- Обеспечение бесплатным и льготным питанием категорий учащихся, установленных муниципальным районом..
- Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей).
- Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы.
- Повышение культуры питания.
- Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
- Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.	Организационное совещание — порядок приема учащимися завтраков, обедов; оформление бесплатного питания.	Сентябрь	Директор школы, заместитель директора по ВР, ответственные за организацию питания
2.	Совещание классных руководителей: О получении учащимися завтраков, обедов	Октябрь	Зам директора по ВР
3.	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Август	Директор школы
4.	Заседание классных руководителей 1-4-х классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований - Профилактика инфекционных заболеваний.	Ноябрь Февраль	Директор школы Зам директора по ВР
5.	Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители).	В течение года	Директор школы Зам директора по ВР

6.	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Администрация Бракеражная комиссия

2. Методическое обеспечения

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1 .	Организация консультаций для классных руководителей 1-4 классов: - культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований; - организация горячего питания - залог сохранения здоровья.	В течение года	Зам директора по ВР, ответственные за организацию питания
2.	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрение безналичного расчета учащихся.	1 раз в полугодие	Администрация школы

3. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и их родителей

	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.	Эстетическое оформление зала столовой	Август	Администрация
2.	Разработка новых блюд и внедрение их в систему школьного питания	В течение года	Шеф-повар, ответственные за организацию питания
3.	Осуществление диетического питания учащихся.	В течение года	Шеф-повар, ответственные за организацию питания

4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся

	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.	Проведение классных часов по темам: - Режим дня и его значение - Культура приема пищи - «Хлеб — всему голова» - Острые кишечные заболевания и их профилактика	Сентябрь	Классные руководители 1-4 классов
2.	Беседы для учащихся «Я здоровье берегу!»	Октябрь	Классные руководители 1-4 классов
3.	Конкурс газет среди учащихся 3-4 кл. «О вкусной и здоровой пище»	Октябрь	Классные руководители 1-4 классов
3.	Проекты о здоровье	Февраль	Классные руководители 1-4 классов
4.	Анкетирование учащихся: - Школьное питание: качество и разнообразие	Октябрь Февраль	Зам. директора по ВР Социальный педагог

	обедов - За что скажем поварам спасибо?	Апрель	школы, педагог-организатор

5. Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2026- 2027 учебный год.

Задачи производственного контроля.

Контролируется:

- правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- качество мытья посуды;
- условия и сроки хранения продуктов;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- дезинфицирующие мероприятия и т.д.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся.

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1.	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Ответственные за организацию питания	Акт готовности к новому учебному году
2.	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель комиссии	Книга протоколов заседаний комиссии
3.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Работники столовой, ответственные за организацию питания	Акты проверки
4.	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Работники столовой, ответственные за организацию питания	Температурная карта холодильного оборудования
5.	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Работники столовой, ответственные за организацию питания	Бракеражный журнал
6.	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	ответственные за организацию питания	Протокол проверки

	полуфабрикатов и готовой продукции				
7..	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	ответственные за организацию питания	Бракеражный журнал
8.	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	ответственные за организацию питания	Бракеражный журнал

Приложение 4 к приказу
МБОУ «СОШ №54
им.Хасана Кааева» г. Грозного
от 28.08.2026 № 104/01-11

График работы столовой
на 2026-2027 учебный год

№ п.п	Время	Мероприятие	Класс
	Работа буфета 8^{00}-16^{00}		
1	8^{00}-8^{20}	Прием заявок	
2	8.35 – 8.55	Завтрак	1 а,б, д
3	9.00 – 9.20	Завтрак	1 в, г
4	9.25 – 9.45	Завтрак	2 б, д,
5	9.50 – 10.10	Завтрак	4 а, в, г
1	14.20 – 14.40	Обед	2 а, в, г,
2	14.45 – 15.05	Обед	3а, б, в, г, д
3	15.10 – 15.30	Обед	4 б, д