

**ПРИКАЗ**

02.09.2024

№ 263-П

г. Туринск

**О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания  
на 2024– 2025 учебный год**

В целях упорядочения и совершенствования организации питания обучающихся, осуществления внутреннего контроля за организацией питания, на основании Положения о комиссии по питанию

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания в составе:

**председатель:** Зверева Лидия Ивановна – ответственная за питание

**члены комиссии:** Сапожникова Оксана Михайловна – фельдшер школы (по согласованию)

Семухина Ольга Ивановна – заведующая отделом хозяйства

Армянинова Алёна Эдуардовна – заведующая производством столовой (по согласованию)

Боярская Ирина Николаевна - заместитель директора по УВР

Демина Юлия Владимировна – председатель общешкольного родительского комитета  
МАОУ СОШ №3 (по согласованию)

Гарбузов Дмитрий Олегович – обучающийся 11 класса (по согласованию)

2. Комиссии по контролю за организацией и качеством питания:

1) составить план работы комиссии

1. ежедневно проверять санитарное состояние пищеблока, отражать в журнале результаты санитарного состояния столовой,

2. не менее одного раза в месяц проводить комплексную проверку организации и качества питания в школе с последующим оформлением акта проверки.

3. контролировать:

- соблюдение графика работы столовой,
- соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации оборудования,
- соблюдение правил производственной санитарии, пожарной и электробезопасности,
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования,
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально – технического оснащения,
- соблюдение правил личной и общественной гигиены,
- ведение бракеражных журналов, журнала здоровья,
- правильность питания обучающихся из социально – незащищенных семей,
- соблюдение графика поставок готовой продукции,
- сроки хранения и использования продуктов, качество продуктов,
- наличие сертификатов на продукты питания,
- нормы выхода готовых блюд,
- санитарное состояние транспорта,
- целевое использование продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом,
- внедрение и реализацию комплексной программы по совершенствованию организации питания обучающихся.

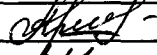


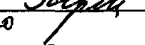

4. ежеквартально, не позднее 1 числа следующего квартала, предоставлять анализ работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы

Г.Г. Пономарева

С приказом ознакомлены

№ п/п	Ф.И.О.	дата	подпись
1	Атманикова А.Э.	02.09.2024	
2	Боярская И.Н.	02.09.2024	
3	Зверева Л.И.	02.09.2024	
4	Сапожникова О.М.	по согласованию	
5	Семухина О.И.	02.09.2024	

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3 ИМЕНИ Ю.А. ГАГАРИНА**

**ПРИКАЗ**

02.09.2024

№ 262-П

г. Туринск

**О создании бракеражной комиссии на 2024– 2025 учебный год**

В целях соблюдения требований санитарных правил СП 2.4.2.782-99 «Гигиенические требования к условиям обучения школьников в различных видах современных общеобразовательных учреждений», СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», на основании Положения о бракеражной комиссии

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию на 2024-2025 учебный год в составе:

Председатель: Зверева Лидия Ивановна - ответственная за питание

Члены комиссии: Сапожникова Оксана Михайловна – фельдшер школы (по согласованию)

Армянинова Алёна Эдуардовна – заведующая производством столовой (по согласованию)

Романович Татьяна Васильевна - заместитель директора по УВР

Семухина Ольга Ивановна – заведующая отделом хозяйства

2. Бракеражной комиссии:

1) проводить бракераж поступающей продукции с внесением соответствующей записи в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»

2) проводить бракераж готовой продукции с внесением соответствующей записи в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции»,

3) контролировать:

- качество продуктов питания,
- соблюдение меню – раскладки,
- наличие сертификатов на продукты питания,
- правильность закладки продуктов и приготовление готовой пищи,
- нормы выхода готовых блюд,
- выдачу готовой пищи только после снятия пробы, разрешения их к выдаче и записи в бракеражном журнале,
- витаминизацию третьих блюд с внесением соответствующей записи в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд».
- правильность отбора и условия хранения суточных проб,
- температурный режим в холодильном оборудовании.

3. В соответствие с пунктами 14.4. - 14.11 СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и договора на медицинское обслуживание обучающихся с ГАУЗ СО «Туринская центральная районная больница им. О.Д. Зубова» **назначить ответственными:**

**Сапожникову Оксану Михайловну** – фельдшера школы (по согласованию) - за ведение бракеражного журнала готовой кулинарной продукции, журнала здоровья, журнала витаминизации третьих и сладких блюд, ведомостями контроля за питанием.

**Армянинову Алёну Эдуардовну** - заведующую производством столовой (по согласованию) - за ведение бракеражного журнала поступающей продукции

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы

Г.Г. Пономарева

С приказом ознакомлены

№ п/п	Ф.И.О.	дата	подпись
1	Армянинова А.Э.	02.09.2024	
2	Зверева Л.И.	02.09.2024	
3	Романович Т.В.	02.09.2024	
4	Сапожникова О.М.	02.09.24	
5	Семухина О.И.	02.09.2024	