



Управление образования администрации Кондинского района

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КОНДИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

ПРИКАЗ

от «19» июня 2023

№190 -од

п. Кондинское

**Об организации работы контроля за
качеством питания обучающихся**

Согласно СанПиН 2.3./2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору, Федерального закона от 30 марта 1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями) в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию для контроля за качеством поступающей продукции и контролем готовой продукции в следующем составе:

1.1. Кузьмина Э.В.– директор образовательной организации;

1.2. Клюка Юлия Леонидовна – фельдшер, назначенный МУЗ Кондинской участковой больницы, согласно заключенного соглашения.

1.3. Бронникова Алёна Владимировна – социальный педагог школы.

1.4. Акимова Наталья Викторовна – шеф-повар столовой.

Бракеражной комиссии присутствовать на приемке, выдаче и закладке продуктов питания, руководствоваться в работе Положением о бракеражной комиссии.

2. Создать комиссию по контролю за питанием школьников в составе:

2.1. Кузьмина Элеонора Викторовна– директор образовательной организации;

2.2. Клюка Юлия Леонидовна – фельдшер школы;

2.3. Бронникова Алёна Владимировна – социальный педагог школы;

2.4. Представители родительской общественности от классов.

3. Осуществлять работу по организации питания в строгом соответствии с нормативными документами и требованиями действующих СанПиНов, меню-раскладки, технико-технологические карты, цикличное меню, перспективное меню с расчетом калорийности и выходом блюд по возрастам, журнал «Заявки на продукты», журнал «Учета стоимости дето-дня» журнал регистрации технико-технологических карт, не допускать к работе лиц, не прошедших своевременно медицинские осмотры и гигиеническую подготовку, проведение инструктажа по соблюдению санэпидрежима, обеспечить пищеблок сборниками рецептов, - шеф-повару **Акимовой Наталье Викторовне**.

4. Осуществлять кладовщику школы **Загузной Галине Владимировне** контроль за поставкой продуктов питания, при необходимости производить корректировку в целях рационального использования выделенных на питание бюджетных средств, не допускать поступление продуктов питания без сопроводительных документов, а так же в соответствии с качественной характеристикой, указанной в спецификации (расфасовка, упаковка, процент жирности и т.д.).

5. Обеспечить строгий контроль за созданием условий качественного и безопасного питания школьников в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями, проверку за качеством пищи, контроль за бракеражем, скоропортящейся продукции, санитарным состоянием пищеблока и здоровьем сотрудников пищеблока – фельдшеру школы **Клюка Юлии Леонидовне**.

6. Утвердить график проверки столовой бракеражной комиссией. Приложение 1.

7. Утвердить график проверки школьной столовой с представителями родительской общественности. Приложение 2.

8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор:

Кузьмина

Э.В.Кузьмина



С приказом ознакомлены:

<u>Клюка Ю.Л.</u>	(<i>[Signature]</i>)
<u>Бронникова А.В.</u>	(<i>[Signature]</i>)
<u>Акимова Н.В.</u>	(<i>[Signature]</i>)
<u>Загузина Г.В.</u>	(<i>[Signature]</i>)
_____	()
_____	()