



Управление образования администрации Кондинского района

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

**ПРИКАЗ**

от « 26» августа 2022

№201 -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» 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 больницей, согласно заключенного соглашения.
  - 1.3. Алексеева Татьяна Михайловна – 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. Алексеева Татьяна Михайловна – 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 рецептур, - шеф-повару **Акимовой Наталье Викторовне**.

4. Осуществлять кладовщику школы **Загузиной 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. Контроль за исполнением приказа ~~оставляю~~ за собой.

Директор:

*Кузьмина*

Э.В.Кузьмина

С приказом ознакомлены:

*А.В. Кузьмина*, *И.М. Александрова*  
*И.В. Андреева*, *И.В. Андреева*  
*И.В. Андреева*, \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_