

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 3**

ПРИКАЗ

01 сентября 2025 года

№ 256

г. Богданович

**Об осуществлении контроля за качеством питания
обучающихся в школьной столовой**

На основании Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 г.; Положения о контроле организации и качества питания обучающихся, в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2025-2026 учебном году,

Приказываю:

1. Назначить Кулябину Инну Владимировну ответственной за осуществление контроля за качеством питания обучающихся.
2. Создать комиссию по проведению мероприятий по контролю за организацией качественного горячего питания обучающихся в школьной столовой в следующем составе:
Председатель: Гуськова Т.В. – зам.директора по УР
Члены комиссии:
 - Кулябина И.В. – ответственный за организацию питания в ОУ;
 - Соколова А.Н. – ответственный за ведение локально-нормативной базы ОО и проведение массовых мероприятий;
 - представители родительской общественности.
3. Утвердить Положение «О порядке проведения мероприятий по контролю за организацией горячего питания детей в МОУ СОШ № 3» (Приложение 1).
4. Утвердить Положение «О порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещение для приема пищи» (Приложение 2).
5. Утвердить план работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МОУ СОШ № 3 в 2025-2026 учебном году (Приложение 3).
6. При проведении контроля организации горячего питания в школе комиссией могут быть оценены:
 - соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;
 - санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды;
 - условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
 - наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников,

- вести журналы санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования).

4. Калькулятору Гакашиной Л.А.:

- регулярно выполнять на основе действующих рецептов, закупочных цен калькуляцию на продукцию, реализуемую в школьной столовой;
- следить за ценой на отпускаемую продукцию;
- устанавливать цены на готовую продукцию и вносить соответствующие поправки в калькуляционные карточки в соответствии с изменением рецептов, закупочных цен;
- вести регистрацию калькуляционных карточек по установленной форме;
- составлять на основе заявок заведующего производством расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий;
- осуществлять выборку из товарных отчетов и вести оперативный учет блюд.

5. Заведующей хозяйством Силиной Н.В.:

- обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный, текущий ремонт;
- осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
- обеспечить наличие торгового, холодильного, технологического оборудования и его комплектующих на пищеблоке, необходимого количества кухонной, столовой посуды и специального инвентаря;
- обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений;
- выполнять санитарно-гигиенические, санитарно-технические и профилактические мероприятия, препятствующих обитанию, размножению, расселению бытовых насекомых и грызунов;
- обеспечить своевременность качественного проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала;
- осуществлять капитальный и текущий ремонт всех помещений столовой.

6. Возложить на указанных в приказе лиц персональную ответственность за качественное и своевременное исполнение обязанностей по организации питания обучающихся.

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор  Е.Г. Соболева

С приказом ознакомлены:

 Попова Н.А.
И.В. Селезнева
И.В. Курчова