

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 2»

От 04.09.2025 г.

ПРИКАЗ
№ 165 -ОД

Об утверждении и полномочиях комиссии по осуществлению контроля за организацией горячего питания в школе на период 2025-2026 учебного года.

В целях обеспечения качественного горячего питания, укрепления и сохранения здоровья обучающихся; контроля за качеством приготовления горячей продукции; соблюдением сроков реализации продуктов; соблюдение санитарных норм и правил

приказываю:

1. Утвердить состав комиссии по контролю организации горячего питания в школе:
Светлакова С.А., учитель математики, ответственное лицо за организацию питания, председатель;
Маркова И.В., директор, член комиссии;
Ворошилова Т.Ю., представитель родительской общественности, член комиссии.
Кузнецова Л.А., медицинский работник школы, член комиссии.

2. Закрепить обязанности за членами комиссии:
- Ворошилова Т.Ю. - (не реже 1 раза в месяц, в случае невозможности-представитель родительской общественности) осуществляет контроль за организацией и работой пищеблока;
- следит за сроками реализации продукции; условиями хранения;
 - выходом блюд;
 - соответствием утвержденного 10-дневного меню.
- Кузнецова Л. А. - ежедневно осуществляет контроль за соблюдением санитарных правил на пищеблоке и обеденном зале;
- осуществляет контроль за качеством приготовления блюд;
 - следит за сроками реализации продукции;
 - ежедневно берет пробы; проверяет температурный режим и условия хранения продукции;
 - ежедневно подписывает бракеражный журнал.
- Светлакова С.А. - ежедневно проверяет готовность и качество приготовления пищи;
- снимает пробу и подписывает бракеражный журнал готовой продукции;
 - осуществляет контроль за выходом блюд в соответствии с меню и контрольным блюдом;
 - осуществляет постоянный контроль за санитарным состоянием обеденного зала.
 - контролирует заявки на количество учащихся
 - предоставляет данные о количестве учащихся в бухгалтерию для расчёта средств.
 - организует и контролирует учёт фактической посещаемости учащихся.
 - осуществляет мониторинг удовлетворённости качеством питания.

3. Контроль за исполнением данного приказа; контроль за качеством приготовления горячих блюд; контроль за сроками реализации продуктов и месте хранения продукции; санитарным состоянием; соблюдение 10- дневного меню, внесением изменений и дополнений в меню в соответствии с ценообразованием .оставляю за собой, руководителем ОУ.

Директор школы

Маркова И.В.

Ознакомлены

Светлакова С.А.

Кузнецова Л.А.

Ворошилова Т.Ю

