

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1
ИМЕНИ ВАЛЕРИЯ НИКОЛАЕВИЧА БЕРЕЗУЦКОГО
ПОСЕЛКА МОСТОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
МОСТОВСКИЙ РАЙОН
(МБОУ СОШ №1 ИМЕНИ В.Н. БЕРЕЗУЦКОГО ПОС. МОСТОВСКОГО)**

ПРИКАЗ

от 01.09.2025 года

№ 385-од

**Об упорядочении контроля за организацией
горячего питания**

С целью упорядочения контроля за организацией горячего питания в школе в 2025 – 2026 учебном году п р и к а з ы в а ю:

1. Ответственной за организацию горячего питания в школе Галине Юрьевне Настыч:

1) вести ежедневный мониторинг охвата горячим питанием учащихся школы;

2) осуществлять контроль за:

а) организацией дежурства учителей и учащихся в школьной столовой;

б) работой медицинского работника по осуществлению контрольных закладок при приготовлении блюд;

в) своевременным ведением накопительной ведомости;

г) работой бракеражной комиссии;

д) соблюдением примерного меню;

е) соответствием порций количеству учащихся.

3) выявлять причины и своевременно информировать директора школы об учащихся, не питающихся в школьной столовой;

4) проводить разъяснительно-пропагандистскую работу среди учащихся и родителей о преимуществах своевременного горячего питания;

5) организовать изучение предложений учащихся и родителей по улучшению организации питания в школьной столовой;

6) обеспечить наглядную агитацию в обеденном зале;

7) иметь следующую документацию:

а) приказ по организации питания;

б) журнал ежедневного мониторинга охвата горячим питанием учащихся;

в) приказ о создании бракеражной комиссии.

2. Руководителю структурного подразделения (заведующему столовой) Людмиле Викторовне Литвиновой:

1) знать основы организации и технологию школьного питания и особенности производства продукции для школьников;

2)пользоваться сборниками рецептур блюд, знать порядок составления меню, учёт и отчетность, калькуляцию блюда цены на них, методику определения норм отходов и потерь сырья;

3)организовать производственную деятельность подчиненных, осуществлять рациональную организацию технологического процесса, подбор и расстановку кадров;

4)осуществлять постоянный контроль за технологическим процессом приготовления блюд, за соблюдением производственным персоналом санитарных требований и правил личной гигиены;

5)знать и уметь применять в практической деятельности методы контроля качества продукции и услуг;

6)соблюдать санитарно-гигиенические требования при производстве кулинарной продукции, условия, сроки хранения, транспортировки и реализации продукции;

7)формировать заявку на доставку продуктов в учреждение с характеристикой сырья, соблюдать санитарно-гигиенические требования к хранению и транспортировке сырья;

8)знать современные виды механического теплового и холодильного оборудования, принципы его работы, технические характеристики и условия эксплуатации, а также виды тары, инвентаря, посуды, измерительных приборов;

9)обеспечивать чистоту в помещениях столовой;

10)иметь в наличии следующую документацию:

а)ежедневное меню;

б)журнал учёта температурного режима холодильного оборудования;

в)технологические карты;

г)калькуляционные карты;

д)нормы питания для столовых при общеобразовательных учреждениях;

е)качественные удостоверения на продукты питания;

ж)договор с поставщиками продуктов питания;

з)журнал бракеража пищевых продуктов питания и продовольственного сырья;

и)медицинские книжки персонала;

к)книгу складского учёта;

л)программу производственного контроля.

3.Медицинской сестре (по согласованию) Людмиле Андреевне Скуб:

1)контролировать температуру блюд при раздаче;

2)производить витаминизацию блюд;

3)контролировать наличие и хранение суточной пробы;

4)следить за своевременным прохождением медосмотра и санитарного минимума работников школьной столовой;

5)контролировать закладку продуктов питания;

6)вести учёт соблюдения натуральных норм питания;

7)контролировать калорийность пищи;

8)контролировать сроки и условия хранения продуктов;

9)вести следующую документацию:

а)журнал бракеража готовой продукции;

б)журнал здоровья;

в)программу производственного контроля;

г)оформление уголка по диетическому питанию учащихся.

4.Заведующему хозяйством Александру Васильевичу Стебаеву:

1)следить за состоянием источников водоснабжения и канализацией на пищеблоке;

2)следить за исправной работой технологического, холодильного, весового и другого оборудования пищеблока;

3)обеспечить достаточным количеством производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и др. предметов материально-технического оснащения школьной столовой;

4)проводить мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

5)контролировать знания соблюдения мер пожарной, электробезопасности и охраны труда персонала на пищеблоке;

6)своевременно пополнять аптечки для оказания первой медицинской помощи на пищеблоке;

7)следит за соблюдением графика генеральных уборок и текущего ремонта школьной столовой;

8)иметь следующую документацию:

а)журнал по выдаче инвентаря, посуды на пищеблок;

б)журнал по выдаче моющих, дезинфицирующих средств на пищеблок;

в)журнал по выдаче спецодежды для персонала;

г)план мероприятий по дезинфекции и дератизации пищеблока;

д)журнал по технике безопасности на пищеблоке;

е)график генеральной уборки пищеблока;

ж)график текущего ремонта пищеблока.

5.Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

6.Приказ вступает в силу со дня подписания и распространяется на правоотношения, возникшие с 2 сентября 2024 года.

Директор МБОУ СОШ №1 имени
В.Н. Березуцкого пос. Мостовского

Л.В.Аношкина

С приказом ознакомлены: