

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Больше-Желтоуховская средняя общеобразовательная школа»  
деревня Малая Песочня**

**Приказ**

31.08.2023г.

№188

**«Об утверждении состава административно -  
общественной комиссии за организацией  
общественного питания учащихся»**

В целях соблюдения контроля за организацией питания детей, создания условий для укрепления здоровья детей, обеспечения безопасности и качества питания детей в МКОУ «Больше – Желтоуховская СОШ», в соответствии с Сан ПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», Постановлением Кировской районной администрации (исполнительно – распорядительный орган) муниципального района «Город Киров и Кировский район» от 10.07.2023 № 844 «Об утверждении Положения об организации горячего питания учащихся в общеобразовательных организациях муниципального района «Город Киров и Кировский район», Положением от 31.08.2023г. № 184 «Об организации горячего питания в МКОУ «Больше – Желтоуховская СОШ»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить состав административно общественной комиссии за организацией общественного питания учащихся:

Председатель комиссии:	Драченникова Елена Ивановна, директор МКОУ «Больше – Желтоуховская СОШ»;
Члены комиссии:	1. Ревкова О.А., ответственная за организацию питания обучающихся 2. Казакова Наталья Петровна, повар; 3. Рогожников Е.П., медицинская сестра; 4. Родина Н.Н, председатель родительского комитета

2. Членам комиссии вести контроль за качеством поступающего продовольственного сырья (входной контроль):

2.1. наличие документации на поставку пищевых продуктов (товарно-транспортные накладные, гигиенические заключения).

2.2. наличие документации при приеме пищевых продуктов (бракеражный журнал сырой продукции).

3. Вести контроль за хранением продукции;

3.1. соблюдение сроков годности и условий хранения продуктов, установленных производителем.

3.2. соблюдение требований «товарного соседства».

3.3. исправность холодильного оборудования и морозильных камер и правильность установки температуры (журнал температурного режима)

4. Контроль за качеством готовой продукции:

- 4.1. соответствие веса порции норме выхода по меню (контрольный завес порции) *(2 раза в неделю)*
- 4.2. контроль достаточности тепловой обработки блюд, органолептические показатели готовой продукции: внешний вид, вкус, цвет, запах. (бракеражный журнал готовой продукции) *(ежедневно)*
- 4.3. отбор и хранение суточной пробы в холодильнике для готовой продукции или в отдельном холодильнике при  $t = +4 +6$  градусов. *(ежедневно)*
- 4.4. соблюдение сроков и условий хранения готовой кулинарной продукции *(ежедневно)*
5. Контроль за достаточным количеством и за соблюдением гигиеническим требований к состоянию столовой, чайной посуды, столовых приборов и их хранения *(еженедельно)*
6. Контроль за выполнением санитарно-производственных мероприятий
  - 6.1. контроль за соблюдением правил личной гигиены персонала, соблюдение требований к спецодежде и её хранению. Хранение личных вещей. *(ежедневно)*.
  - 6.2. контроль наличия и своевременность прохождения необходимых медицинских обследований, прививок *(2 раза в год)*.
7. Контроль за состоянием производственных помещений и технологического оборудования
  - 7.1. санитарное состояние помещения столовой, своевременное проведение уборки. *(Ежедневно)*
  - 7.2. контроль за технической исправностью оборудования *2 раза в месяц*
8. В случае выявления систематических нарушений необходимо составить претензионный лист к поставщику питания. Копию претензионного листа необходимо приложить к отчету.
9. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:



/Е.И. Драченникова./