



**государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Самарской области средняя общеобразовательная школа № 1
«Образовательный центр» имени Героя Советского Союза М.Р. Попова
ж.-д. ст. Шентала муниципального района Шенталинский
Самарской области**

ПРИКАЗ

29.08.2024 г.

ст. Шентала

№ 118/9-од

**О контроле за организацией горячего питания
в 2024-2025 учебном году.**

В соответствии с требованиями СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СП 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», методических рекомендаций Роспотребнадзора от 18.05.2020 МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся образовательных организаций», МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», от 30.12.2019 МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях, в целях контроля за организацией горячего питания и его качества

Приказываю:

1. Назначить ответственной за организацию питания и предоставление отчетности по питанию заместителя директора по ВР Галимову Регину Наилевну.
2. Назначить бракеражную комиссию по приготовлению блюд для учащихся школы в составе:

Галимова Регина Наилевна – заместитель директора по ВР

Дорожкина Ольга Анатольевна – зав. библиотекой

Галяутдинова Рахима Гатифовна - повар-бригадир

Бикулова Галина Николаевна – фельдшер школы

Красильникова Анастасия Юлдашевна- родительская общественность

2.1. Комиссии ежедневно проводить:

- контроль качества приготовления блюд в соответствии с качественными характеристиками, указанными в технологических картах приготовления блюд для учащихся школы; пробу снимать непосредственно из емкостей, в которых пища готовится; результат бракеража регистрировать в бракеражном журнале;
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;

- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
 - наличие и состояние санитарной одежды у работников столовой;
 - объем пищевых отходов после приема пищи для определения вкусовых предпочтений детей, удовлетворенности ассортиментом и качеством потребляемых блюд.
3. заместителю директора по ВР Галимовой Р.Н. организовать еженедельный контроль качества приготовления блюд родительской общественностью.
4. Для ежемесячного контрольного взвешивания готовых блюд создать комиссию в составе:
- Мотина Э.Р. - бухгалтер, председатель комиссии
 - Ефремова Г.П.- член комиссии
 - Дорожкина О.А.- член комиссии
5. Ответственность за ежедневную приемку продукции по Акту реализации продукции по питанию обучающихся школы оставляю за собой.
6. Директору школы Латыпову И.М. ежедневно на сайте в разделе «Горячее питание школьников» размещать ежедневное меню.
7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:

/И.М. Латыпов/