

ЧАСТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

гимназия «ОР АВНЕР- Свет Знаний»

(ЧОУ гимназия «ОР АВНЕР –Свет Знаний»)

ПРИКАЗ

г. Ростов-на-Дону

«01» сентября 2026 г

№ 229

**О создании комиссии по контролю
за организацией питания в гимназии**

В соответствии с целью проверки организации процесса питания учащихся, санитарного состояния в столовой, качества продуктов и качества приготовленной пищи, соблюдением меню, соблюдением санитарно-гигиенических требований, норм и правил.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить комиссию по контролю в составе:
 - Хвостенко М.В.- заместителя директора по ОВ;
 - Титаренко Б.Н. завхоз;
 - Шинкарева С.А.-повар;
 - Струкова Л.В.- учитель начальных классов;
 - Синенко И.А. – заместитель директора по УВР.
2. Организовать работу в соответствии с планом мероприятий комиссии по контролю за организацией качества питания учащихся (Приложение №1).
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

директор



И.В. Корецкая

С приказом ознакомлены:

Струкова Л.В.

Титаренко Б.Н.

Хвостенко М. В.

Шинкарева С.А.

Синенко И.А.



ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

№п/п	Мероприятия	Срок исполнения	Ответственное лицо	Примечание
1.	Издать приказ «Об утверждении состава комиссии по контролю за организацией качества питания учащихся	Сентябрь	Директор	ПРИКАЗЫ
2.	Осуществлять контроль за качеством продуктов, взаимозаменяемостью в случае отсутствия каких-либо продуктов.	Ежедневно	Шинкарева С.А.	Отметка в журнале бракеража готовой продукции.
3.	Контроль за санитарным состоянием пищеблока	Ежедневно	Хвостенко М.В.	
4.	Проводить контроль за состоянием водопровода, системой канализации, за исправностью холодильного и другого технологического оборудования	Ежедневно	Титаренко Б.Н.	
5.	Производить снятие суточных проб с соблюдением норм и правил хранения	Ежедневно	Шинкарева С.А.	Маркировка емкостей для суточных проб, дата, время. Заполнение журнала
6	Осуществлять контроль за качеством закупаемых продуктов питания.	При поставках	Шинкарева С.А.	Наличие сопроводительных документов, сертификатов, с указанием сроков по использованию в журнале по бракеражу готовой продукции.

7	Осуществлять контроль температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	Шинкарева С.А.	Ведение журнала учёта температуры.
8	Проводить снятие проб готовых блюд.	Ежедневно	Шинкарева С.А.	Ведение журнала с отметкой «Выдача разрешена»
9	Проводить проверку качества, количества и оформления готового блюда, соблюдение санитарных норм в столовой. С обязательной презентацией на раздаче порции готового блюда.	Ежедневно	Шинкарева С.А.	
10.	Обязательно на стенде размещать ежедневное меню с указанием норм и количества порции	Ежедневно	Шинкарева С.А.	
11.	Обязательно оформить информационные листовки и разместить на стенде «Режим питания» и «Правила поведения в столовой»	Октябрь	Струкова Л.В.	
12.	Производить контроль за работой столовой	Ежедневно	Хвостенко М.В.	
13.	Производить снятие остатков продуктов питания	1 раз в четверть	Комиссия по приказу	Акт
14	Проверка меню требования	Ежемесячно	Синенко И.А.	
15	Отчет о работе комиссии по контролю за организацией качества питания учащихся.	Май	Синенко И.А.	