

ЧАСТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
гимназия «ОР АВНЕР- Свет Знаний»
(ЧОУ гимназия «ОР АВНЕР –Свет Знаний»)

ПРИКАЗ

г. Ростов-на-Дону

«01» сентября 2023 г

№ 36

**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 ОБ и ОБ;
- Кобцева.Е.В-менеджера по организации питания;
- Дубровченко В.С.- медицинская диетическая сестра;
- Титаренко Б.Н. завхоз;
- Шинкарева С.А.-повар;
- Струкова Л.В.- учитель начальных классов;

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 гимназии



Н.В.Потапова

**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 Потапова Н.В.	ПРИКАЗЫ
2.	Осуществлять контроль за качеством продуктов, взаимозаменяемостью в случае отсутствия каких-либо продуктов.	Ежедневно	Дубровченко В.С.	Отметка в журнале бракеража готовой продукции.
3.	Контроль за санитарным состоянием пищеблока	Ежедневно	Кобцева.Е.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. Кобцева.Е.В	Маркировка емкостей для суточных проб, дата, время. Заполнение журнала
6	Осуществлять контроль за качеством закупаемых продуктов питания.	При поставках	Кобцева.Е.В	Наличие сопроводительных документов, сертификатов, с указанием сроков по использованию в журнале по бракеражу готовой продукции.

7	Осуществлять контроль температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	Кобцева. Е.В.	Ведение журнала учёта температуры.
8	Проводить снятие проб готовых блюд.	Ежедневно	Дубровченко В.С.	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	Дубровченко В.С. Шинкарева С.А.	
10.	Обязательно на стенде размещать ежедневное меню с указанием норм и количества порции	Ежедневно	Кобцева.Е.В.	
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	1раз в четверть	Комиссия по приказу	Акт
14	Проверка меню требования	Ежемесячно	Председатель комиссии	Отчёт
15	Отчет о работе комиссии по контролю за организацией качества питания учащихся.	Май	Председатель комиссии	Отчёт