

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «УСТЬ-ЯЗЬВИНСКАЯ ОСНОВНАЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

**ПРИКАЗ**

27.08. 2025

№ 102

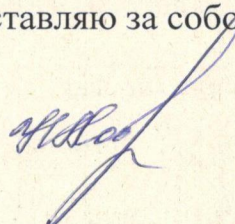
**О создании комиссии по осуществлению производственного контроля за организацией и качеством горячего питания обучающихся в школьной столовой в 2025-2026 учебном году**

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», в целях выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий и организации контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований в МБОУ «Усть-Язьвинская ООШ»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать комиссию по осуществлению производственного контроля за организацией и качеством питания обучающихся в школьной столовой в 2025-2026 учебном году в следующем составе:  
Председатель: Н.А.Собянина - директор школы.  
Члены комиссии:  
Н.Н.Жунёва - социальный педагог, ответственный за организацию питания в школе;  
Н.Г.Степанова - заведующий хозяйством (завхоз);  
В.Г.Гломозденко - учитель начальных классов.
2. Утвердить План производственного контроля за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ «Усть-Язьвинская ООШ» на 2025-2026 учебный год (приложение 1).
3. Членам комиссии:  
3.1 руководствоваться в работе действующими санитарными правилами, гигиеническими нормативами и иными санитарными актами;  
3.2 вести отчётную документацию.
4. Секретарю учебной части Е.А. Радостевой ознакомить ответственных работников с настоящим приказом под подпись.
5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «Усть-Язьвинская ООШ»



Н.А.Собянина

С приказом ознакомлены:

Тз -  
Ср  
ГММ-  
Рад

**План производственного контроля за организацией и качеством  
питания обучающихся МБОУ «Усть-Язьвинская ООШ»  
на 2025-2026 учебный год**

№	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-отчётная документация
---	-----------------	---------------	---------------------------	------------------------------

**1. Входной контроль качества безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов**

1.1	Документация поставщика на право поставки продуктов питания	При заключении контрактов	Директор	Контракты на поставку продуктов питания
1.2	Сопроводительная документация на поставку продуктов питания, сырья	Каждая поступающая партия	Директор	Товарно-транспортные накладные, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
1.3	Условия транспортировки		Директор	Акт(при выявлении нарушений)

**2. Контроль качества и безопасность выпускаемой продукции**

2.1	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Наличие информации о суточных пробах

**3. Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе**

3.1	Рацион питания	1 раз в четверть	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Меню
3.2	Наличие технологической и нормативно технической документации	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Технологические карты
3.3	Соответствие приготовления блюда по технологической карте	1 раз в четверть		Технологические карты

**4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)**

4.1	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий реализации	Ежедневно	кладовщик	Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях
4.2	Холодильное оборудование	Ежедневно	кладовщик	Журнал учёта температурного режима

				холодильного оборудования
--	--	--	--	---------------------------

### 5. Контроль за условиями труда и состоянием производственной среды

5.1	Условия труда, производственная среда пищеблока	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
5.2	Условия труда, производственная среда столовая	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль

### 6. Контроль за состоянием помещений пищеблока и школьной столовой

6.1	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
6.2	Состояние помещений пищеблока, школьной столовой	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль

### 7. Контроль за соблюдением санитарных норм и противоэпидемиологических мероприятий

7.1	Сотрудники пищеблока, раздатчики пищи	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Санитарные книжки, гигиенический журнал
7.2	Соблюдение противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в столовой	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Инструкции, график генеральной уборки

### 8. Контроль за контингентом обучающихся, нуждающихся в индивидуальном, дополнительном питании, режим питания, гигиена питания

8.1	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Социальный педагог	Приказ об организации питания, список детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи; подтверждающие документы об организации индивидуального питания
8.2	Режим питания	Ежедневно	Социальный педагог	График питания учащихся
8.3	Соблюдение личной гигиены обучающихся перед приёмом пищи	Ежедневно	Классные руководители 1-9 классов	Визуальный контроль