

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Уютненская средняя школа-гимназия»  
Сакского района Республики Крым  
(МБОУ «Уютненская средняя школа-гимназия»)**

**ПРИКАЗ**

14.01.2025

№ 17

Об усилении контроля за организацией  
и качеством питания в МБОУ «Уютненская  
средняя школа-гимназия»

Во исполнение приказа отдела образования администрации Сакского района Республики Крым от 14.01.2025 № 14 «Об усилении контроля за организацией и качеством питания в муниципальных образовательных организациях района в 2025 году», с целью усиления контроля за организацией и качеством в питания,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Администрации школы:
  - 1.1. принять исчерпывающие меры по обеспечению всех обучающихся и воспитанников полноценным горячим питанием, в том числе бесплатным горячим питанием;
  - 1.2. оформить в соответствии с требованиями документацию по организации горячего питания;
  - 1.3. обеспечить качественную работу бракеражных комиссий;
  - 1.4. оформить в столовой информационный стенд по организации питания;
  - 1.5. ежемесячно, на совещании при директоре рассматривать вопросы об организации питания в школе;
  - 1.6. постоянно размещать на официальном сайте школы актуальную информацию об организации питания в школе;
  - 1.7. разработать план мероприятий по работе с обучающимися и их родителями, направленных на пропаганду здорового питания, формирование у учащихся основ культуры питания как составляющей здорового образа жизни и максимальный охват обучающихся горячим питанием.
2. Классным руководителям проводить информационно-просветительскую работу с учащимися по формированию культуры здорового питания.
3. Медсестре школы Голомзик М.О. проводить анкетирование среди обучающихся и их родителей по вопросам качества организации горячего питания (не менее 2-х раз в год).
4. Заместителю директора по АХР Коваленко О.А. осуществлять постоянный контроль и обеспечить:
  - 4.1. санитарно-гигиеническое состояние школьной столовой и пищеблока соответствующее требованиям СанПин:

- 4.2. обеспечить условия для соблюдения обучающимися и воспитанниками гигиенических навыков и питьевого режима;
  - 4.3. качество поступающих продуктов питания и соблюдение графиков поставки;
  - 4.4. соблюдение условий хранения, сроков реализации пищевых продуктов и готовой пищи;
  - 4.5. наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
  - 4.6. соблюдение графика приема пищи обучающимися и соблюдение режима приема пищи (приложение № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20),
  - 4.7. приготовление блюд строго в соответствии с технологией приготовления,
  - 4.8. соблюдение температурного режима выдачи готовых блюд.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



С.В. Мельник

С приказом ознакомлены

« 14 » 01 2025г.

О.А.Коваленко

« 14 » 01 2025г.

М.О.Голомзик