

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

ПРИКАЗ

21.01.2026

№ 19

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 21.01.2026 № 08 «Об усилении контроля за организацией и качеством питания в муниципальных образовательных организациях района в 2026 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. актуализировать 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;
 - 1.8. проанализировать график приема пищи, с целью повышения индекса съедаемости;
 - 1.9. проанализировать график выдачи пищи с пищеблока, с целью соблюдения требований к температурному режиму блюд, при необходимости внести в него корректировку.
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;
 - 4.9. наличие одного горячего блюда в каждом приеме пищи;
 - 4.10. предоставление питания обучающимся в соответствии с основным (организованным) меню со 100% выполнением норм питания по возрастным категориям;
 - 4.11. подготовку и повышение квалификации кадров, участвующих в организации питания.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



С.В. Мельник

С приказом ознакомлены

«21» 01 2026г.



О.А.Коваленко

«21» 01 2026г.



М.О.Голомзик