

## ПРИКАЗ

от 30.08.2024г.

№ 563

О создании Комиссии производственного контроля  
и утверждение плана мероприятий производственного  
контроля организации питания МАОУ «СОШ №24 с УИОП»  
в 2024-2025 учебном году

В целях сохранения и укрепления здоровья детей и подростков, улучшения рациона  
питания обучающихся школы, в соответствии с Положением об организации питания

### приказываю:

1. Создать Комиссию производственного контроля в составе:
  - Харитонов Л.С., заместитель директора, председатель комиссии;
  - Угнивенко Н.И, заведующий хозяйством, член комиссии;
  - Бартенева Л.В., заведующая производством, член комиссии;
  - Хренова С.В., фельдшер школы, член комиссии;
  - Устинова Н.А., социальный педагог, член комиссии
2. Вменить в обязанность комиссии
  - 2.1. контроль за:
    - Правильностью оформления сопроводительной документации, правильностью маркировки на продукты питания;
    - Полнотой и правильностью ведения и оформления соответствующей документации на пищеблоке;
    - Наличием пересекающих потоков сырья и готовой продукции;
    - Качеством мытья посуды;
    - Условиями и сроками хранения продуктов;
    - Исправностью холодильного и технологического оборудования;
    - Личной гигиеной и своевременным прохождением необходимых осмотров;
    - Дезинфицирующими мероприятиями
  - 2.2 Привлечение уполномоченных органов для проверки соблюдения действующих норм и правил при перевозке, хранении продуктов и приготовлении пищи, соблюдение санитарных норм и правил организатором питания – «Фабрика социального питания 1 » не реже 1 раза в полугодие.
3. Утвердить план мероприятий производственного контроля организации питания МАОУ «СОШ №24 с УИОП» на 2024-2025 учебный год (Приложение 1)
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.  
Директор школы О.И. Кладова

С приказом ознакомлены:

Харитонов Л.С.  
Угнивенко Н.И  
Бартенева Л.В.  
Хренова С.В.  
Устинова Н.А.

План мероприятий  
производственного контроля организации питания  
в МАОУ «СОШ №24 с УИОП»  
2024-2025 учебный год

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Соответствие плану размещения технологического оборудования	Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год	Заведующий хозяйством	Акт
2	Оформление столовой, буфета	Обеденный зал	1 раз в год	Председатель комиссии	Акт
3	Проверка качества уборки производственного оборудования и санитарное состояние пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	1 раз в полугодие	Фельдшер школы, ответственный за питание	Акт
4	Контроль за условиями и сроками транспортировки продуктов	Маркировка тары	1 раза в год	Заведующий производством, фельдшер	Акт
5	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	фельдшер	Температурный журнал
6	Качество поставленных сырых продуктов	сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	фельдшер	Бракеражный журнал сырой продукции
7	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	фельдшер	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	фельдшер	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в четверть	Отв. за питание	Акт проверки
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10	Ежедневное меню, 10-ти дневное меню	1 раз в месяц	Отв. за питание	Акт

	дневному меню				
11	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары	1 раз в полгода	Заведующая производством, фельдшер, отв. за питание	Акт
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой (согласно графика дежурств)	
13	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. года	Заведующий производством зав.хоз	Акт
14	Соблюдение правил личной гигиены работников пищеблока	Бригада поваров	Ежемесячно	Фельдшер	Акт
15	Соблюдение действующих норм и правил при перевозке, хранении продуктов, соблюдение санитарных норм и правил	Подсобные помещения, обеденный зал, пищеблок, холодильное и технологическое оборудование	1 раз в полгода	Председатель комиссии, с привлечением уполномоченных органов	Акт