

ПРИКАЗ № 1/12

По МБОУ «Охватская основная общеобразовательная школа»

«О назначении ответственных
за организацию питания»

от 31 августа 2026 года

В целях улучшения организации работы по созданию здоровых и безопасных условий проведения образовательного процесса ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию питания, обеспечение текущего контроля за санитарно-гигиеническим состоянием при организации питания заведующую хозяйством Мозговую Людмилу Антоновну.
Мозговая Л.А., заведующая хозяйством, несёт ответственность за:
 - приём пищевых продуктов и продовольственного сырья только при наличии документов, удостоверяющих безопасность и качество поступающих продуктов и продовольственного сырья, не допускает приём продовольственного сырья и пищевых продуктов с признаками недоброкачества, порчи, без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
 - обеспечивает входной контроль поступающих продуктов питания с регистрацией результатов контроля в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов;
 - обеспечивает контроль соблюдения температурного режима холодильного оборудования с регистрацией результатов контроля в журнале учёта температурного режима в холодильном оборудовании ежедневно;
 - обеспечивает хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с нормами и требованиями СанПиН;
 - проводит С-витаминизацию третьих и сладких блюд с регистрацией в журнале проведения С-витаминизации, в соответствии с инструкциями по применению витамина – С и требованиями СанПиН;
 - обеспечивает организацию питания обучающихся в соответствии с утверждённым 10-дневным меню, при необходимости осуществляет замену блюд и продуктов после согласования с директором школы и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов;
 - не допускает использования пищевых продуктов, запрещённых к использованию в образовательных организациях при организации питания детей;
 - ежедневно проводит осмотр работников пищеблока на предмет гнойничковых заболеваний и заболеваний верхних дыхательных путей, порезов, ожогов рук, регистрирует результаты осмотра в журнал здоровья;
 - следит за исправным состоянием технологического оборудования пищеблока, в случае возникновения неисправностей оборудования незамедлительно ставит в известность директора школы.
2. Назначить ответственным за отбор суточных проб повара Родионову С.С..
Родионова С.С. несёт ответственность за:
 - ежедневный отбор суточных проб в объёме и в соответствии с правилами и нормами СанПиН;
 - хранение суточных проб в течение 48 часов с момента взятия пробы при температуре +2...+6 С в специально промаркированной посуде.
3. Назначить бракеражную комиссию в составе:
 - Минина С.Ф. (учитель) – председатель комиссии;
 - Мозговая Л.А. (заведующий хозяйством – член комиссии);
 - Кирилина Е.Д. (воспитатель) – член комиссии;
 - Представитель родительской общественности – Короткова И.Н. – член комиссии

Бракеражная комиссия:

- Обеспечивает ежедневный контроль готовой пищи перед выдачей, с регистрацией результатов контроля в журнале бракеража готовой кулинарной продукции,
- Не допускает выдачу блюд при выявлении нарушений массы порционных блюд, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности пищи. Блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков,
- Обеспечивает контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил по приготовлению пищи и содержанию помещений пищеблока.

4. Назначить ответственным за утилизацию пищевых отходов на пищеблоке Мозговую Л.А. – заведующего хозяйством.

Мозговая Л.А. несёт ответственность за:

- Сбор пищевых отходов на пищеблоке только в специально промаркированную ёмкость;
- Контроль за подготовкой и утилизацией пищевых отходов в соответствии с инструкцией по утилизации пищевых отходов.

6. Контроль выполнения приказа оставляю за собой

Врио директора МБОУ «Охватская основная общеобразовательная школа»

Иванова Т.В.

Ознакомлены:

 Кирилина Е.Д.
 Мозговая Л.А.
 Минина С.Ф.
 Родионова С.С.
 Короткова И.Н.



Состав комиссии

№	Ф.И.О.	Класс в котором обучается ребенок
1	Кустова Анастасия Михайловна	1 класс
2	Мозговая Дарья Владимировна	2 класс
3	Никанорова Валентина Васильевна	3 класс
4	Андрющенко Елена Петровна	4 класс
5	Кузнецова Елена Геннадьевна	5 класс
6	Бурченкова Татьяна Сергеевна	6 класс
7	Манило Наталья Григорьевна	7 класс
8	Горская Елена Сергеевна	8 класс
9	Короткова Ирина Николаевна	9 класс

ПЛАН (ГРАФИК)

мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся

№	Наименование мероприятия	Сроки проведения мероприятия	Ответственные	Примечание
1	Контроль соответствия реализуемых блюд утвержденному меню, проверка соблюдения графика работы столовой.	18.09.2026	Зав.хозяйством Мозговая Л. А.	
2	Контроль санитарно-технического содержания обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	06.11.2026	Зав.хозяйством Мозговая Л. А.	
3	Контроль за качеством питания: -весовое соответствие блюд; -вкусовые качества готового блюда.	15.01.2027 €	Зав.хозяйством Мозговая Л. А.	
4	Контроль условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися; наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; объема и вида пищевых отходов после приема пищи.	17.02.2027	Зав.хозяйством Мозговая Л. А.	
5	Проведение мониторинга отношения учащихся к организации горячего питания в школе: анкетирование учащихся и родителей (законных представителей)	05.04.2027	Зав.хозяйством Мозговая Л. А.	

Анкета школьника
(заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развернутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?

- ☐ ДА
☐ НЕТ
☐ ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ☐ ДА
☐ НЕТ
☐ ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ☐ ДА
☐ НЕТ
ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?
☐ НЕ НРАВИТСЯ
☐ НЕ УСПЕВАЕТЕ
☐ ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

- ☐ ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК
☐ ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)
☐ РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК+ОБЕД)

5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

- ☐ ДА
☐ ИНОГДА
☐ НЕТ

6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНИ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?

- ☐ ДА
☐ НЕТ

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ☐ ДА
☐ НЕТ
НЕ ВСЕГДА
ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?
☐ НЕ ВКУСНО ГОТОВЯТ
☐ ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ
☐ ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ
☐ ОСТЫВШАЯ ЕДА
☐ МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ ИЛИ ДРУГОЕ _____

8. УСТРАНЯЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ☐ ДА
☐ НЕТ
☐ ИНОГДА

9. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

- ☐ ДА
☐ НЕТ

10. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ: _____

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ: _____

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: _____
Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: _____

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню? А)да, для всех возрастных групп и режимов Б)да, но без учета возрастных групп В)нет	
2.	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей? А)да Б)нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и Детей месте? А)да Б)нет	
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? А)да, по всем дням Б)нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися? А)да Б)нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А)да Б)нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А)да Б)нет	
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд А)да Б)нет	
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? А)да Б)нет	
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? А)да Б)нет	
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов? А)да Б)нет	
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема А)да Б)нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А)да Б)нет	
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой? А)да Б)нет В)состояние	
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью? А)да Б)нет	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ; ЗАМЕЧАНИЯ; ЖАЛОБЫ: _____ Дата _____ Подпись _____