



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ Г.ВЛАДИМИРА

«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2  
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА И.Е. ЖУКОВА»

ДИРЕКТОР ШКОЛЫ

**ПРИКАЗ**

16.10.2020

№ 161001

**Об усилении контроля за организацией питания в МАОУ «СОШ № 2»**

Во исполнение приказа начальника управления образования администрации г.Владимира от 16.10.2020 г. № 1003-п «Об организации питания учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений города Владимира», с целью усиления контроля за организацией и качеством питания в МАОУ «СОШ № 2» и соблюдением санитарного законодательства СанПиН 2.4.5.2409-08 **приказываю:**

1. Усилить контроль за организацией и качеством питания учащихся в МАОУ «СОШ № 2» в соответствии с Постановлением Главного государственного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПин 2.4.5.2409-08, постановлением главы города Владимира от 25.01.2008 № 218 «Об утверждении «Положения об организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях города».

2. Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания в составе:

Председатель: Беянина А.В. - директор школы;

Члены комиссии:

- Зякина А.В. – заместитель директора по воспитательной работе;

- Маркина Т.В. – учитель музыки;

- Швагирева Н.А. – председатель общешкольного родительского

комитета.

3. Утвердить Положение о родительском контроле организации и качества горячего питания обучающихся в МАОУ «СОШ № 2».

4. Ответственному за организацию питания учащихся в МАОУ «СОШ № 2» заместителю директора по воспитательной работе Зякиной А.В.:

- ежедневно осуществлять контроль за организацией питания и качеством в школе, соблюдением питьевого режима учащихся;



- еженедельно организовывать проверку санитарного состояния пищеблока столовой, качества блюд с составлением акта по итогам проверки (приложение);
- координировать и контролировать деятельность классных руководителей по вопросам увеличения фактического охвата школьников горячим питанием:
  - учащихся 1 – 4 классов – 100%
  - учащихся 5 – 9 классов – не менее 70%
  - учащихся 10 – 11 классов – не менее 70%;
- ежедневно проводить бракераж готовых блюд, снимать пробу готовой продукции, результаты фиксировать в соответствующих журналах;
- инициировать и координировать работу по формированию культуры здорового питания учащихся и родителей;
- осуществлять 2 раза в год мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- проводить систематическую работу по охвату горячим питанием всех учащихся школы;
- направлять при выявлении учащихся, находящихся в социально опасном положении (трудной жизненной ситуации), ходатайство в комиссию, созданную при управлении образования администрации г.Владимира (приказ УО от 14.01.2019 № 30-п «О комиссии по рассмотрению вопросов о назначении льгот при предоставлении питания обучающимся муниципальных общеобразовательных учреждений города Владимира находящимся в социально опасном положении (трудной жизненной ситуации));
- своевременно совместно с медицинским работником осуществлять контроль за соблюдением графика питания учащихся;
- ежемесячно не позднее 5-го числа месяца, следующего за отчетным, предоставлять электронной почтой ([vospitanie@vladimir-city.ru](mailto:vospitanie@vladimir-city.ru)) отчет по охвату горячим питанием школьников в отдел общего и дополнительного образования.

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.



А.В. Белянина

А.В. Зякина, 33 87 65

С приказом от 16.10.2020 № 1610901 ознакомлены:		
		Зякина А.В.
		Маркина Т.В.



Приложение  
к приказу директора МАОУ «СОШ № 2»  
от 16.10.2020 № 161001

АКТ № \_\_\_\_  
проверки организации и качества питания в

\_\_\_\_\_ (наименование общеобразовательной организации)

Дата: \_\_\_\_\_

Время: \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

1.

\_\_\_\_\_ (ФИО, занимаемая должность)

2.

\_\_\_\_\_ (ФИО, занимаемая должность)

3.

\_\_\_\_\_ (ФИО, занимаемая должность)

Выполнение мероприятий проверки:

№ п/п	Мероприятия	Результат
1	Проверка оформления в обеденном зале информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой»	
2	Проверка заполнения бракеражного журнала	
3	Проверка состояния технологического, холодильного и немеханического оборудования	
4	Проверка соответствия температурных режимов холодильного оборудования, наличие в них контрольных термометров	
5	Проверка условий допуска к работе сотрудников столовой (соблюдение правил личной гигиены, отсутствие	

	медицинских противопоказаний)	
6	Наличие медицинских книжек сотрудников пищеблока (проверка 1 раз в месяц)	
7	Проверка условий и сроков хранения продуктов	
8	Проверка соблюдения санитарных норм в школьной столовой	
9	Проверка соблюдения условий мытья и обработки столовой посуды и приборов	
10	Проверка обеспечения защиты помещения от проникновения насекомых, грызунов	
11	Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд	
12	Проверка температуры поданных на стол блюд	
13	Проверка организации посещения столовой (своевременный приход классов в столовую по графику)	

Рекомендации комиссии:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Члены комиссии:

_____	_____
(ФИО, дата)	(подпись)
_____	_____
(ФИО, дата)	(подпись)
_____	_____
(ФИО, дата)	(подпись)