

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГИМНАЗИЯ ИМЕНИ АНДРЕЕВА НИКОЛАЯ РОДИОНОВИЧА»
ГОРОДА БАХЧИСАРАЙ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

« 18 » 08 2025

Приказ
г. Бахчисарай

№ 567

«О создании общественной комиссии
по контролю за организацией и качеством питания»

На основании статьи 37 Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32, уставом МБОУ «Гимназия им. Андреева Н.Р.», с целью контроля за качественным приготовлением пищи в школьной столовой

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать общественную комиссию по проверке качества питания на 2025 – 2026 учебный год в следующем составе:
председатель комиссии – Горшкова И.Ю., зам. директора по АХЧ,
ответственная за организацию питания учащихся начальной школы и льготной категории;

члены комиссии:

Яворская В.М. - медсестра
Онищенко Д.В. – родитель;
Кретьова Д.А. – родитель;
Карапациян О. – родитель;
Юркина М.В. – родитель;
Тарасенкова Л.А. –родитель.

2. Утвердить план проведения проверок общественной комиссией по организации контроля за питанием в МБОУ «Гимназия им. Андреева Н.Р.» на 2025/2026 учебный год.

3. Контрольной комиссии проводить контроль по проверке качества питания в школьной столовой в соответствии с планом работы комиссии и положением о работе общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания

4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор

И.В. Иванова

С приказом ознакомлены:

Горшкова И.Ю.

Онищенко Д.В.

Кретьова Д.А.

Карапациян О.В.

Юркина М.В.

Тарасенкова Л.А.

Яворская В.М.



Приложение 1
к приказу МБОУ «Гимназия
им. Андреева Н.Р.»
от _____ № _____

**План проведения проверок общественной комиссией по организации
контроля за питанием в МБОУ «Гимназия им. Андреева Н.Р.»
на 2025/2026 учебный год**

№	Мероприятия	Сроки проведения
1	Контроль за соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд	Один раз в квартал
2	Контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения	Один раз в квартал
3	Контроль за санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока	Один раз в квартал
4	Контроль за своевременностью проведения лабораторных и инструментальных исследований	В течение года
5	Проверка поступающих на пищеблок продуктов: наличие сопроводительных документов на поступающее сырье и продукты питания, подтверждающих их качество и безопасность, сроки реализации продуктов	Один раз в квартал