

| |
|---|
| ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ |
| СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП |
| Документ размещен на официальный сайт: Заключение |
| Уполномоченное лицо — руководитель образовательного учреждения: |
| Горбань Елена Александровна |
| Действителен с: 08.11.2024, 07:21 |
| Ключ подписи: 00B851AFD30EFF97504723C6FE3C6A61D0 |

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа-лицей» № 3 им. А.С. Макаренко» муниципального образования
городской округ Симферополь Республики Крым
(МБОУ «Школа-лицей» № 3 г. Симферополя)**

ПРИКАЗ

12.01.2026 г

№12

О проверке школьной столовой.

В соответствии со [статьей 28](#) Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Положением о порядке организации питания обучающихся МБОУ «Школа-лицей» № 3, с целью осуществления контроля за качеством и безопасностью питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по проверке соблюдения требований при организации питания и питьевого режима в составе:
Председатель: Грицан Е.Ю., ответственный за организацию питания детей.

Члены комиссии:

Чепурной Т. А. — ответственная за документацию
Шебалкова Ю.В.—медработник школы

Гончар А.А. —председатель родительского комитета

2. Членам комиссии проверить документацию:

2.1. Наличие нормативной базы

2.2. Наличие десятидневного меню

2.3. Наличие оригиналов медицинских книжек, установленного образца, лиц, сопровождающих продовольственное сырьё

2.3. Наличие документации о поверке технологического и холодильного оборудования

2.4. Наличие ветеринарных свидетельств на продукты питания

2.5. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья, соответствие тары

2.6. Наличие оригиналов маркировочных ярлыков продукции

2.7. Наличие меню – раскладки

2.8. Наличие технологических карт по группам блюд

2.9. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

2.10. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

2.11. Гигиенический журнал

2.12. Наличие журнала учёта температурного режима в холодильном оборудовании

2.13. Наличие меню на день с выходом каждого блюда

- 2.14. Наличие графика выдачи еды
3. Членам комиссии проверить хранение продуктов питания на складе:
- 3.1.Наличие приборов для измерения температуры и влажности воздуха в помещении для хранения сыпучих продуктов
- 3.2.Наличие стеллажей для хранения продуктов питания
- 3.3.Хранение продуктов питания в холодильниках
- 3.4.Наличие суточных проб и условия хранения
4. Членам комиссии произвести контроль за качеством питания:
- 4.1.Соответствие количества столовой посуды и детей по списку
- 4.2. Соответствие порций и объёма блюд
- 4.3. Контрольное взвешивание готовых блюд на пищеблоке
- 4.5. Наличие тары для отходов
- 4.6. Наличие приборов для измерения температуры готовой продукции
5. Членам комиссии осуществить проверку санитарного состояния пищеблока:
- 5.1.Наличие маркировки и соответствие посуды
- 5.2. Наличие и хранение моющих и дезинфицирующих средств
- 5.4.Наличие и маркировка раковин для овощей и посуды
- 5.4. Наличие гибких шлангов с душевой насадкой для ополаскивания посуды
- 5.5.Наличие стеллажей для хранения чистой кухонной посуды
- 5.6. Наличие спецодежды у работников пищеблока
- 5.7. Наличие в моечных «Инструкций о правилах мытья посуды и инвентаря»
6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор

Е.А. Гордиенко

С приказом ознакомлены:

Грицан Е.Ю. _____

Шморгало А.Г. _____

Чепурная Т. А. _____

Шебалкова Ю.В. _____

Гончар А.А. _____