



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

П Р И К А З

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. _____