

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 18

620144, г. Екатеринбург, ул. Авиационная, 18, тел. 300-18-55,
soch18@eduekb.ru / сайт: школа18.екатеринбург.рф

ПРИКАЗ

09.01.2025 года

№ 6

«О назначении комиссии по контролю
качества организации питания в МАОУ СОШ № 18»

Во исполнение Закона Свердловской области от 15.07.2013 № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области», Постановления Администрации города Екатеринбурга от 24.12.2024 № 3073 «Об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях во втором полугодии 2024/2025 учебного года», в целях совершенствования системы организации и улучшения качества питания обучающихся МАОУ СОШ № 18 во втором полугодии 2024-2025 учебного года, в целях повышения уровня ответственности за организацию горячего питания, контроля качества продуктов в МАОУ СОШ № 18,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по контролю качества питания обучающихся на второе полугодие 2024-2025 учебного года в составе:

Председатель:

Шинкевич Е. В. – директор МАОУ СОШ № 18

Члены комиссии:

Бажина А.Ю. – заместитель директора;

Павлова В.М. – заместитель директора;

Подкорытова Н.А. – учитель начальных классов;

Лобова В.Р. – учитель;

Симакова И.В. – учитель начальных классов, председатель первичной профсоюзной организации;

Захарова Ю.А. – диспетчер по организации питания;

Ростовцева Н.А. – медицинская сестра школьного отделения ГАУЗ СО «ДГБ № 8»
(по согласованию);

Мылова М. В. – представитель родительской общественности (по согласованию);

Хабиров Э. Ф. – обучающийся 10 «Т» класса (по согласованию).

2. Комиссии по контролю качества питания проводить проверки не реже 1 раза в месяц с письменной фиксацией полученных материалов и оформлением соответствующего протокола.

3. Заместителю директора Бажиной А.Ю. организовать хранение протоколов работы комиссии по контролю организации питания.

4. Утвердить план-график контроля организации питания в МАОУ СОШ № 18 на первое полугодие: 29.01.2025, 27.02.2025, 28.03.2025, 28.04.2025, 20.05.2025 (приложение № 1).

5. Утвердить форму контроля за выполнением условий контракта с поставщиком питания, (приложение № 2);

6. Председателю комиссии обеспечить контроль не реже одного раза в квартал за выполнением условий муниципального контракта.

7. Утвердить график работы столовой МАОУ СОШ № 18:

Дни недели	Понедельник-пятница
Часы работы	08.00-17.00
Санитарный перерыв	11.50-12.20
Суббота, Воскресенье, праздничные дни	выходные

8. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ СОШ № 18



dlu

Е.В. Шинкевич

С приказом ознакомлен (а):

Бажина А.Ю.

Бажина « 09 » января 2025 года

Павлова В.М.

Павлова « 10 » января 2025 года

Подкорытова Н.А.

Подкорытова « 10 » января 2025 года

Лобова В.Р.

Лобова « 09 » 01 2025 года

Симакова И.В.

Симакова « 09 » января 2025 года

Ростовцева Н.А.

Ростовцева « 10 » 01 2025 года

Захарова Ю.А.

Захарова « 09 » января 2025 года

Мылова М. В.

Мылова « 10 » 01 2025 года

Хабиров Э.Ф.

Хабиров « 9 » января 2025 года

№ п/п	Вопросы для проверки	Сроки	Выявленные замечания и рекомендации	Отметка о выполнении
1	<p>Выполнение требований СанПиН при организации технологического процесса приготовления блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверка организации питьевого режима • Проверка организации уборки обеденного зала • Проверка выполнения требований по соблюдению температурного режима подачи блюд • Проверка документации об обучающихся, имеющих льготы на питание 	29.01.2025		
2	<p>Соответствие технологии изготовления блюд горячего питания требованиям технологических карт</p> <ul style="list-style-type: none"> • Витаминизация блюд, напитков 	27.02.2025		
3	<p>Выполнение требований СанПиН при организации технологического процесса приготовления блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверка организации питьевого режима • Проверка организации уборки обеденного зала 	28.03.2025		
4	<p>Проверка качества сырой продукции, сроки реализации сырья, наличие маркировки продукции, ярлычков</p> <ul style="list-style-type: none"> • Условия обработки, мытья, хранения посуды для карантинных классов • Проверка организации питьевого режима • Проверка организации уборки обеденного зала 	28.04.2025		
5	<p>Выполнение требований СанПиН при организации технологического процесса приготовления блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверка организации питьевого режима • Проверка организации уборки обеденного зала 	20.05.2025		