



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ГИМНАЗИЯ №3» Г. ПЕРМИ

П Р И К А З

05.09.2022.

№ 292

Об утверждении регламента проведения контрольных мероприятий в МАОУ «Гимназия №3» г.Перми на 2022-2023 учебный год в части организации питания

В целях создания оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся качественным сбалансированным питанием,-

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить регламент проведения контрольных мероприятий в МАОУ «Гимназия №3» г.Перми по организации питания в 2022 – 2023 учебном году (приложение №1).
2. Настоящий приказ вступает в силу со дня подписания.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.



 Т.В.Новикова

Регламент проведения контрольных мероприятий в части организации питания в МАОУ «Гимназия №3» г.Перми на 2022- 2023 учебный год

№ п/п	Сроки	Мероприятия	Ответственный
1.	Ежедневно	Контроль организации питания: наличие графика работы столовой, графика меню на текущую дату, график проветривания, график работы рециркуляторов в обеденном зале, график уборки.	Опугина С.В. –заведующая производством
2.	Ежедневно	Контроль организации питания льготным питанием учащихся	Мельникова А.В. – социальный педагог
3.	Ежедневно	Контроль организации питания: сервировка столов, чистота посуды, контроль процесса накрывания, выдача порций, чистота на раздаче, внешний вид работников пищеблока	Савиткова А.В. –заведующая производством
4.	По итогам анализа недельного меню	Проверка вкусовых качеств: разнообразие блюд, наличие овощей в меню, калорийность по составу продуктов с рекомендуемыми нормативами, стоимость завтраков и обедов и ее обоснованность	Опугина С.В. –заведующая производством
5.	Ежемесячно	Сроки закупки и условия хранения продуктов питания. Входной контроль качества поступающих продуктов. Правильность заполнения документации.	Опугина С.В. –заведующая производством
6.	Ежемесячно	Соблюдение требований санитарных норм: наличие санитарных книжек у работников пищеблока, наличие спецодежды у работников столовой.	Баранчикова Н.В. – делопроизводитель
7.	Ежемесячно	Соблюдение требований санитарных норм: наличие бракеражного журнала и его содержание, наличие суточной пробы и ее хранение, содержание холодильников и холодильных камер, чистота в цехах. Сроки устранения замечаний комиссии (при наличии).	Савиткова А.В. –заведующая производством

8.	Ежедневно	Контроль исправности технического оборудования	Опутина С.В. –заведующая производством
----	-----------	--	--