

**Департамент образования администрации Города Томска  
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 14  
имени А.Ф. Лебедева г. Томска  
(МАОУ СОШ № 14 имени А.Ф. Лебедева г. Томска)**

---

**ПРИКАЗ**

19.08.2024

№ 131 - ОД

г. Томск

**О систематическом контроле за питанием обучающихся  
в 2024 – 2025 учебном году**

В целях осуществления контроля организации питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке МАОУ СОШ №14 имени А.Ф. Лебедева г. Томска

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать систематический административный и общественный контроль за качеством приготовления блюд в школьной столовой на базе МАОУ СОШ № 14 имени А.Ф. Лебедева г. Томска в текущем учебном году.
2. Создать школьную бракеражную комиссию в составе:
  - К.Н. Обухова – председатель комиссии, ответственный за питание;
  - Е.В. Выгорко – член комиссии, заместитель директора школы по воспитательной работе;
  - Кузнецова Е.Е. – член комиссии, заместитель директора школы по учебной работе;
  - Пахомова И.В. – член комиссии, заместитель директора по учебной работе;
  - Минор О.П. - член комиссии, заместитель директора по УР,
  - Хмельницкая Е.Б. – член комиссии, заместитель директора по НМР,
  - Радченко С.А.- член комиссии, специалист по ОТ в школе, председатель профсоюзного комитета школы.
  - Подузов Е.А. – член комиссии, специалист по ОТ в школе;
  - Представители родительской общественности (по согласованию),
  - Медицинский работник (по согласованию).
3. Дежурным администраторам и другим членам комиссии:
  - контролировать соответствие ежедневного меню, утвержденному;
  - контролировать соответствие блюд предложенному меню;
  - контролировать питание обучающихся в соответствии с меню до конца рабочего дня в соответствии с работой столовой;
4. Вменить в обязанности членам комиссии и дежурным администраторам:
  - ежедневно в течение рабочего дня следить за качеством питания в соответствии со временем приготовления блюд;
  - проверять органолептические свойства блюд путём снятия пробы.

Срок реализации блюд, находящихся на мармите, на горячей плите и в емкостях с подогревом, должен быть не более трех часов с момента их изготовления.

Контролировать соблюдение требований к температуре готовых блюд: **горячие блюда, а это могут быть не только супы, но и соусы, и напитки, при раздаче должны иметь тем-**

пературу не ниже 75° С. Вторые блюда, включая гарниры, уже чуть холоднее – не ниже 65° С, а вот холодные напитки – уже не выше 14° С. Температуру проверять с помощью термомула.

- контролировать санитарное состояние столовой.

5. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ СОШ № 14 \_\_\_\_\_ Ж.А. Мирошникова  
имени А.Ф. Лебедева г. Томска

С приказом ознакомлены:

Ответственный за питание \_\_\_\_\_ К.Н. Обухова

Заместитель директора по ВР \_\_\_\_\_ Е.В. Выгорко

Заместитель директора по УР \_\_\_\_\_ О.П. Минор

Заместитель директора по УР \_\_\_\_\_ Е.Е. Кузнецова

Заместитель директора по УР \_\_\_\_\_ И.В. Пахомова

Заместитель директора по НМР \_\_\_\_\_ Е.Б. Хмельницкая

Специалист по ОТ \_\_\_\_\_ С.А. Радченко

Специалист по ОТ \_\_\_\_\_ Е.А. Подузов