



429412, Урмарский район, д.Большое Яниково, ул.К.Маркса, д.98
тел.88354445241, e-mail: urmar-yanicsosh@rchuv.ru

Выписка из приказа от 29.08.2025г. № 195

Об организации
питания обучающихся школы
в 2025- 2026 учебном году

В соответствии с Федеральным законом от 1 марта 2020г. №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьи 37 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации», письма Министерства образования и молодежной политики

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать 2-х разовое горячее питание обучающихся в школьной столовой со 2 сентября 2025 г.
2. Организовать ежедневное бесплатное горячее питание (обед) обучающихся, получающих начальное общее образование согласно 10 –дневному меню, утвержденному ООО «Общепит» от 01.09.2025 г., на общую сумму 110 руб. со 2 сентября 2025 г. по 26 мая 2026г. по списку:

1 класс

- | | | | |
|---|-------------------------------|---|-----------------------------|
| 1 | Артемьева Милана Владимировна | 4 | Михайлова Юлия Владимировна |
| 2 | Владимирова Дарья Алексеевна | 5 | Сергеева Кира Николаевна |
| 3 | Иванов Роман Александрович | 6 | Храмова Ксения Анатольевна |

2 класс

- | | | | |
|---|---------------------------------|----|----------------------------------|
| 1 | Алексеев Алексей Геннадьевич | 7 | Никифоров Александр Вячеславович |
| 2 | Андреева Алиана Андреевна | 8 | Никифоров Кирилл Сергеевич |
| 3 | Викторов Владислав Владимирович | 9 | Прокопьева Варвара Игоревна |
| 4 | Викторова Кира Андреевна | 10 | Степанов Артемий Артурович |
| 5 | Еруков Александр Сергеевич | 11 | Федоров Тимофей Леонидович |
| 6 | Иванова Аэлита Владимировна | 12 | Федотов Дмитрий Алексеевич |

3 класс

- | | | | |
|---|----------------------------------|----|---------------------------------|
| 1 | Алексеев Владислав Александрович | 6 | Васильева Василиса Михайловна |
| 2 | Андреев Алексей Андреевич | 7 | Йовдий Софья Георгиевна |
| 3 | Андреева Варвара Вениаминовна | 8 | Марков Егор Алексеевич |
| 4 | Гаврилов Матвей Андреевич | 9 | Павленков Александр Анатольевич |
| 5 | Георгиева Виктория Сергеевна | 10 | Шоева Ева Каландаровна |

4 класс

- | | | | |
|---|------------------------------|----|--------------------------------|
| 1 | Васильев Матвей Сергеевич | 9 | Порфирьев Данил Геннадьевич |
| 2 | Григорьев Сергей Юрьевич | 10 | Солодовников Дмитрий Сергеевич |
| 3 | Григорьев Ярослав Эдуардович | 11 | Станькова Есения Анатольевна |
| 4 | Гурьева Ангелина Андреевна | 12 | Степанова Анастасия Артуровна |
| 5 | Ефремов Степан Алексеевич | 13 | Степанова Ангелина Юрьевна |
| 6 | Никифоров Андрей Валерьевич | 14 | Харитонов Егор Валерьевич |
| 7 | Петров Трофим Олегович | 15 | Храмова София Анатольевна |
| 8 | Петрова Мария Анатольевна | 16 | Яковлев Евгений Михайлович |
| | | 17 | Корольков Матвей Валерьевич |

3. Утвердить:

3.1. Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на 2025-2026 учебный год (приложение 1)

3.3. Комиссию по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в составе:

председатель – Кириллова Л.И., директор школы;

члены комиссии: Афанасьева А.Ю – заместитель директора;

Петрова В.Г. - председатель родительского комитета;

Табакова Т.Р.- учитель биологии;

Яковлева И.Л.- учитель начальных классов;

Русакова Т.В. – председатель профкома;

Александрова Р.В., медсестра БУ «Урмарская ЦРБ (по согласованию).

3.4. План работы комиссии по организации питания (приложение 2)

3.5. Состав бракеражной комиссии:

3.5.1. МАОУ «Большеяниковская СОШ»:

председатель – Кириллова Л.И., директор школы;

члены комиссии: Афанасьева А.Ю., заместитель директора

Романова М.В., повар;

Сергеева А.Г., педагог-психолог;

Русакова Т.В., председатель профкома;

Павлова Н.В., член комиссии по родительскому контролю;

Александрова Р.В., медсестра БУ «Урмарская ЦРБ (по согласованию);

Васильева И.И., воспитатель дошкольной группы ОСП в д. Бишево;

Леонтьева Н.Н., член родительского комитета

3.5.2. ОСП МАОУ «Большеяниковская СОШ» в д. Карак-Сирмы:

председатель - Александрова Н.Г., воспитатель дошкольной группы ОСП в д. Карак-Сирмы;

члены комиссии: Харитоновна О.М., повар;

Львова И.А., воспитатель дошкольной группы ОСП в д. Карак-Сирмы

3.6. План работы бракеражной комиссии (приложение 3).

4. Возложить ответственность за организацию питания и контроль качества питания в школьной столовой, организацию питьевого режима на заместителя директора Григорьеву А.П. по классам - на классных руководителей (приложение 4).

5. Возложить ответственность на классных руководителей за:

5.1. охват горячим питанием учащихся;

5.2. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

5.3. за своевременную сдачу табельной отчетности до 1 числа каждого месяца

6. Ответственным за полноту охвата обучающихся питанием назначить заместителя директора Афанасьева А.Ю.

7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы: (подпись)

Л.И. Кириллова

С приказом ознакомлен: (подпись)

А.Ю. Афанасьева

(подпись)

Т.Р. Табакова

(подпись)

И.Л. Яковлева

(подпись)

Т.В. Русакова

(подпись)

И.И. Васильева

(подпись)

Н.Г. Александрова

(подпись)

И.А. Львова

ВЫПИСКА ВЕРНА

Директор школы:

Л.И. Кириллова



**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий
на 2025-2026 учебный год**

Пояснительная записка:

Наименование юридического лица:	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Большеяниковская средняя общеобразовательная школа» (МАОУ «Большеяниковская СОШ»)	
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Кириллова Луиза Ивановна, 8(83544) 45-2-41	
Юридический адрес:	429412, Чувашская Республика, Урмарский район, д.Большое Яниково, ул. К.Маркса, д.98	
Фактический адрес:	429412, Чувашская Республика, Урмарский район, д.Большое Яниково, ул. К.Маркса, д.98 429412, Чувашская Республика, Урмарский район, д.Бишево, ул. Новая, д.7 429412, Чувашская Республика, Урмарский район, д.Карак-Сирмы, ул. Гагарина, д.15 А	
Количество работников:	44 человек	
Количество обучающихся:	154 человек	
Свидетельство о государственной аккредитации	№ 355	от 30.05.2019 г.
ОГРН	1022102834225	
ИНН	2114002990	
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ ЛО35-0124321/00246345	от 30.04.2019 г.

1. Настоящая Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного

государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.
3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:
 - дошкольное, начальное общее, основное общее, среднее общее образование;
 - дополнительное образование детей и взрослых;
4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:
 - Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - Федеральный закон от 17 сентября 1998г. №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний»;
 - Федеральный закон от 24 июня 1998 г. №89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;
 - Федеральный закон от 23 февраля 2013г. №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий табака или потребления никотиносодержащей продукции»;
 - Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»;
 - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; (за исключением статьи 6, абзацев 2,7, 12-14 части 5 статьи 7, части 3 статьи 13, части 2 статьи 18, статьи 30 и 40);
 - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
 - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС –023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (статьи 3-8)
 - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
 - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (за исключением пунктов 13,14,97,98и 115)
 - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции (за исключением пунктов 1-8,26-48,53,54 и абзаца 2 пункта 99);
 - Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (разделы IV и V (за исключением пункта 14), VI, XI (за исключением пунктов 85,86), XII);
 - Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (разделы III-VII и X);
 - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции» (статьи 4,5,6, и 7);
 - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПин 1.2.3 3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПин 2.13684-21 Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
- СанПин 3.3686-21 Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 28 января 2021 г. №29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 06 декабря 2021г.№1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок».

5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность
1	Кириллова Луиза Ивановна	Директор
2	Афанасьева Алёна Юрьевна	Заместитель директора
3	Григорьева Аврора Петровна	Ответственный за питание, заместитель директора
4	Харитоновна Ольга Михайловна	Повар (по согласованию)
5	Романова Марина Витальевна	Повар (по согласованию)

Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха Относительная влажность	1 раз в год	Аккредитованная организация	СанПиН 2.4.2.3648-20	Акты проверки

	Температура воздуха	Ежедневно	Учителя предметники	СанПиН 2.4.2.3648-20	тетрадь замечаний
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий Один раз в месяц (выборочно)	Заместитель директора Афанасьева А.Ю.	СанПиН 2.4.2.3648-20	Расписание занятий (гриф согласования) Классный журнал
Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования					
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинфекция Дезинсекция Дератизация	Ежедневно	завхоз	СанПиН 2.4.2.3648-20	акты проверки проведения
Наличие дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря	Количество средств	Ежедневно	Директор школы, завхоз	СанПиН 2.4.2.3648-20	Журнал расхода дезинфицирующих средств
Производственный контроль за организацией питания и производством кулинарной продукции					
Рацион питания	Наличие меню, набор продуктов	Ежедневно	Ответственный за питание	СанПиН 2.4.2.3648-20	Ведомость контроля за питанием
Контроль суточной пробы	Температура хранения	Ежедневно	Ответственный за питание	СанПиН 2.4.2.3648-20	Бракеражный журнал
Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Ответственный за питание	СанПиН 2.4.2.3648-20	Бракеражный журнал
Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	Один раз в полугодие	Ответственный за питание	СанПиН 2.4.2.3648-20	Акт проверки
Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-дневному меню	Ежедневное меню, 12-дневное меню	Один раз в полугодие	Ответственный за питание	СанПиН 2.4.2.3648-20	Протокол/акт проверки
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					

Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока, питания дошкольников – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года	Директор школы	СанПиН 2.4.2.3648-20	Личные медицинские книжки.
Состояние работников	Количество работников с инфекционным и заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Ответственный за питание	СанПиН 2.4.2.3648-20	Журнал «Здоровье»

Перечни:

- Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:** помещения пищеблока.
Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в квартал	2-3 пробы исследуемого приема пищи на пищеблоке – салаты, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием – за сутки
Содержание витамина С	1 раз в год	1 блюдо в третьих блюдах
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов – объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
Смывы на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов – оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала
Питьевая вода	1 раз в год	1 проба 1 раз в год – по химическим показателям
		1 проба 2 раза в год – по м/б показателям (ОМЧ, ОКБ)
Освещенность	1 раз в 2 года в темное время суток	Все помещения
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения
Дезинфицирующие средства	При каждом приготовлении	

	дез.растворов	
--	---------------	--

2. Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.

3. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
Педагогические работники	26	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Заведующий хозяйством	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Секретарь	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	4	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
другие работники	14	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года

4. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	директор Кириллова Л.И.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал бракеража скоропортящихся продуктов	Ежедневно	Ответственный за питание
Журнал бракеража готовых блюд	Ежедневно	Ответственный за питание
Ведомость контроля за питанием	Ежедневно	Ответственный за питание

Журнал регистрации температуры и влажности	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Гигиенический журнал	Ежедневно	Ответственный за питание
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Делопроизводитель
Классный журнал	1 раз в месяц (выборочно)	Заместитель директора
Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал текущих уборок	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал генеральных уборок	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством

5. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления	Сообщить в соответствующую службу	Заведующий хозяйством
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заведующий хозяйством
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу (продублировать сообщение директору школы)	Заведующий хозяйством
		Ответственный за питание
		директор Кириллова Л.И.

**План работы
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
на 2025-2026 учебный год**

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока	Члены комиссии	Август
2.	Охват горячим питанием обучающихся	Члены комиссии	Постоянно
3.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Члены комиссии	Постоянно
4.	Проверка наличия журналов, утвержденных СанПиНом, качества их ведения	Члены комиссии	1 раз в четверть
5.	Контроль за работой классных руководителей по заполнению табелей учета питания	Члены комиссии	Постоянно
6.	Проверка качества используемой посуды. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки) и кухонного инвентаря	Члены комиссии	Сентябрь
7.	Проведение анкетирования участников образовательного процесса об удовлетворенности организацией питания в школьной столовой	Члены комиссии	По мере необходимости
8.	Проверка соответствия рационального питания согласно утвержденному меню	Члены комиссии	Декабрь
9.	Реализация программы «Разговор о правильном питании»	Члены комиссии	В течение года
10.	Анализ работы комиссии за 2025-2026 учебный год	Члены комиссии	Май

На основании Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в **МАОУ «Большеяниковская СОШ»** организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль

- Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
 - За соблюдением технологии приготовления пищи;
 - Соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока;
 - Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб;
 - Взятие проб из общего котла.

Ежемесячный контроль

- Организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие и оформление папок здоровья в классах;
- Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты;
 - Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока;
 - Соблюдения температурных режимов хранения продуктов;
 - Контроль качества обработки и мытья посуды;

- Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря;
- Проверка правил хранения продуктов и т.д;
- Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы;
- Бракерская комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

**План работы
бракеражной комиссии
на 2025-2026 учебный год**

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены бракеражной комиссии	Август
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3.	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, декабрь, март, май
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
9.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2025-2026 учебного года».	Члены бракеражной комиссии	Декабрь
10.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь
	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличие суточных проб,	Члены	

11.	маркировка банок.	бракеражной комиссии	Февраль
12.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март
13.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Члены бракеражной комиссии	Март
14.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Апрель
15.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май
16.	Контроль витаминизации блюд	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
17.	Работа с родителями	Классные руководители, члены комиссии	На родительских собраниях
18.	Отчет о проделанной работе	Председатель комиссии	2 раза в год

Приложение 4
к приказу от 29.08.2025 г. № 195

**Список
ответственных лиц за организацию горячего питания**

№	Класс	ФИО классного руководителя
1	1	Львова А.В.
2	2	Яковлева И.Л
3	3	Петрова А.В.
4	4	Николаева Т.В.
5	5	Степанова Л.А.
6	6	Васильева О.М.
7	7	Иванов В.Н.
8	8	Вишневская Т.В.
9	9	Афанасьева А.Ю.
10	10	Русакова Т.В.
11	11	Алексеева Г.В.