

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ЕКАТЕРИНБУРГА
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АКАДЕМИЧЕСКОГО РАЙОНА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ-
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 25
ул.Цветоносная, 2, тел 334 32 26

ПРИКАЗ

от 25.08.2026 г.

№ 596-О

О создании комиссии по контролю за организацией питания в школе на первое полугодие 2026/2027 учебного года в здании МАОУ – СОШ № 25, расположенном по адресу: г. Екатеринбург, п. Мичуринский, ул. Цветоносная, 2

Во исполнение Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью контроля за доброкачественностью сырья, качеством готовой пищевой продукции

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на 2026/2027 учебный год в составе

Председателя: Головацкой В.С. заместителя директора

Члены комиссии:

Рожкова С.С. заместитель директора

Егорова О.В. председатель профсоюзного комитета

Евтюгина Е.Н. представитель родительской общественности

Кожевникова А.Е. ученица 9 «О» класса

Утвердить план работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на 2026/2027 учебный год.

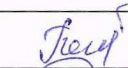
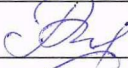
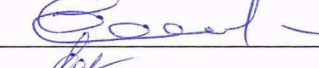
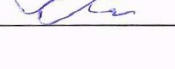
3. Бракеражной комиссии ежедневно осуществлять контроль за качеством готовой пищевой продукции.

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ – СОШ № 25

О.А. Добычина

с приказом ознакомлены:

		Головацкая В.С.
		Рожкова С.С.
		Егорова О.В.
		Евтюгина Е.Н.
		Кожевникова А.Е.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОУ-СОШ № 25
О.А.Добычина
приказ от 25.08.2026г №596-О

План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на 2026/2027 учебный год

мероприятия	сроки	отметка о выполнении
Контроль за санитарным состоянием обеденного зала	ежедневно	
Контроль соблюдения графика работы столовой	ежедневно	
Контроль рациона питания. Соответствие рациона питания согласно утвержденному двухнедельному меню.	ежедневно	
Тематика контрольных проверок: - контроль нормы выхода блюд; - контроль качества приготовленных блюд; - проверка качества мытья посуды, столовых приборов; - контроль температурного режима отпускаемых завтраков (обедов); - контроль санитарных условий на пищеблоке.	1 раз в четверть	