

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЯСНОГОРСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

П Р И К А З

26.08.2026

№309-ОД

**О создании комиссии по контролю за качеством питания
в столовой ГПОУ ТО «ЯТТ» в 2026-2027 году**

В целях усиления контроля за организацией и качеством питания в столовой ГПОУ ТО «ЯТТ» в 2026-2027 году п р и к а з ы в а ю:

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

Председатель комиссии – Родичева И.А., заместитель директора по воспитательной работе,

Члены комиссии:

- Соколова Л.Н., бухгалтер;
- Куликова О.В., заведующий столовой;
- Пилькина С.А., преподаватель;
- Тулякова Е.А., преподаватель;

2. Члены комиссии:

-осуществлять контроль за качеством поставляемых продуктов, хранением продуктов питания, процессом закладки продуктов в котлы, процессом выдачи готовой продукции в соответствие с нормами питания не реже 1 раза в месяц;

-ежеквартально производить снятие остатков в кладовой, и документальную сверку с составлением соответствующего акта, обо всех нарушениях ставить в известность руководителя;

-вести контроль за исполнением рекомендации комиссии.

3. Заведующему столовой Куликова О.В.:

-прием продуктов питания производить лично, по накладной, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПин 2.3/2.4.4282-26;

-обнаруженные некачественные продукты подлежат возврату с оформлением акта-возврата;

-прием мясной и рыбной продукции производить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции;

-ежедневно вести журнал бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок, четко соблюдать сроки реализации продуктов;

-продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 15-00 каждого дня;

-соблюдать правила хранения продуктов согласно СанПин 2.3/2.4.4282-26;

- строго следить за закрытием кладовой в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в кладовой.

4. Повару Шишковой А.Р.:

- работать только по утвержденному и правильному меню;
- строго производить закладку продуктов, согласно меню-требованию и выданным продуктам;
- оставлять пробы готовой продукции в соответствующей таре по нормам согласно СанПин 2.3/2.4.4282-26.

5. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор ГПОУ ТО «ЯТТ»



Н.А.Мигалина