

ПРИКАЗ

29 08 2023 г.

№ОД – 290

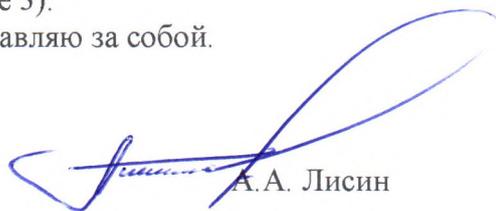
О создании комиссии общественного контроля
за организацией питания

На основании положения о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся МБОУ «СОШ №125» от 27.08.2020

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить состав комиссии общественного контроля за организацией питания:
Председатель – Аверина Е.В., ответственная за организацию питания
Члены: Пашкеева О.Н., медицинского работника школы
Аверкина Т.С., повар – бригад
Ихельзон О.В., член Управляющего совета
Карпова Т.Г., родитель ученика 6в класса
Тарасова И.А., родитель ученика 4в класса
Трубина Н.А., родитель ученика 7в класса
Нечитайло Н.В., родитель ученика 8в класса
2. Утвердить план работы комиссии по контролю за организацией питания (Приложение №1).
3. Комиссии проводить регулярные проверки условий хранения, доставки сырья, реализации готовых блюд, соблюдение санитарно-гигиенического и санитарно-эпидемиологического режима.
4. Контроль осуществить на основании программы проведения проверок организации питания с участием групп общественного контроля (Приложение 2).
5. Авериной Е.В оформить итоги контроля справкой по изучению организации питания в МБОУ «СОШ №125» (Приложение 3).
6. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «СОШ №125»



А.А. Лисин

**ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ
в МБОУ «СОШ №125»
на 2023-2024 учебный год**

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить учащимся полноценное горячее питание;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать учащимся навыки здорового образа жизни;
- развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
- формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ	СРОКИ
<ol style="list-style-type: none">1. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды);2. Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей	1 четверть
<ol style="list-style-type: none">1. Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой;2. Входной производственный контроль при закладке продуктов	2 четверть
<ol style="list-style-type: none">1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль);2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	3 четверть
<ol style="list-style-type: none">1. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;2. Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	4 четверть