



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РАЗДОЛЬНЕНСКАЯ ШКОЛА-ГИМНАЗИЯ № 2 ИМ.Л.РЯБИКИ»
РАЗДОЛЬНЕНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
296200, Республика Крым, п.Раздольное, ул.Л.Рябики, 16а, тел:(36553) 51-472
E-mail: gimnaziva2-school@razdolnoe.rk.gov.ru, ОКПО 00805471, ОГРН 1149102169127,
ИНН 9106004403, КПП 910601001

ПРИКАЗ

01.09.2023г.

пгт. Раздольное

№710

О создании общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

Всоответствии с Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся образовательных организаций МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020г., в целях контроля и совершенствования организации питания обучающихся МБОУ «Раздольненская школа-гимназия №2 им.Л.Рябики», контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать общественную комиссию по контролю за организацией и качеством питания обучающихся школы в составе:

- Цисарь Е.Т., директор школы, председатель комиссии;
- Иванько Н.В., председатель ППО, член комиссии;
- Рогожа О.Г., учитель начальных классов, член комиссии;
- Третьяк Е.А., председатель родительского комитета 7-Б класса, член комиссии;
- Охременко А.А., председатель 4-А класса, член комиссии;
- Исмаилова З.Ф., медицинская сестра ОУ, член комиссии;
- Минаева Е.А., председатель общешкольного родительского комитета.

2. Общественной комиссии обеспечить ежеквартальный контроль за организацией и качеством питания школьников и оформление актов по итогам проверок.

3. Акты по итогам проверок предоставлять в общешкольный родительский комитет для информирования родительской общественности и в администрацию школы для информирования педагогического коллектива.

4. Утвердить план работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в 2023/2024 учебном году (Приложение №1).

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



Е.Т.Цисарь

С приказом ознакомлены:

	О.Г.Рогожа		З.Ф.Исмаилова
			Н.В.Иванько

План работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в 2023/2024 учебном году

Цель контроля: обеспечение качества питания, выполнения профилактических мероприятий по соблюдению санитарных норм и правил как действующая составляющая предупреждения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, сохранения здоровья обучающихся.

№ п/п	Мероприятия	Сроки проведения
1	<p>Контроль за условиями соблюдения правил личной гигиены обучающихся при посещении столовой.</p> <p>Контроль за санитарно-техническим состоянием обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды.</p> <p>Контроль за наличием и состоянием санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.</p> <p>Контроль за соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, вкусовым качествам предлагаемых блюд.</p> <p>Контроль за условиями хранения пищевых продуктов в школьных холодильниках, наличие документов, подтверждающих их качество и сроки хранения.</p>	Сентябрь Февраль
2	<p>Контроль за выполнением приказов об организации питания в школе</p> <p>Контроль за выполнением оформления документации по бесплатному питанию</p> <p>Этика поведения обучающихся при приеме пищи</p> <p>Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы</p> <p>Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам</p>	Ноябрь Март
3	<p>Контроль за санитарно-техническим содержанием обеденного зала и пищеблока</p>	Декабрь Апрель

	<p>Выполнение санитарно-гигиенических требований во время приема пищи</p> <p>Контроль за соответствием реализуемых блюд утвержденному меню</p> <p>Соблюдение норм питьевого режима</p> <p>Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима, санитарно-эпидемиологической обстановки и мер по предотвращению распространения каронавирусной инфекции в школе</p>	
4	<p>Проверка за поступающими на пищеблок продуктами питания: наличие сопроводительных документов на поступающее сырье и продукты питания, подтверждающих их качество и безопасность</p> <p>Выполнение инструкции режима уборки столовой, обработки инвентаря, столовой посуды</p> <p>Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья</p> <p>Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой</p>	<p>Январь</p> <p>Май</p>