

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Школа № 2 р.п. Новые Бурасы Новобурасского района Саратовской области
имени Героя Советского Союза М.С. Бочкарева»

ПРИКАЗ

№ 108/1

08.09.2022 г

О создании комиссии по контролю
за организацией и качеством питания
обучающихся на 2022-2023 учебный год

В целях укрепления здоровья детей и подростков, их социальной поддержки, создания условий для осуществления качественного сбалансированного и доступного питания учащихся, формирования навыков правильного питания, увеличения охвата учащихся горячим питанием:

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить комиссию на 2022-2023 учебный год в следующем составе:
- председатель комиссии – Буганкова Т.В.- заведующая хозяйством
- члены комиссии:
Атнасырова Н.Ю., социальный педагог,
Тихонова Т.Н., воспитатель структурного подразделения, председатель первичной профсоюзной организации,
Ильина И.С., член родительского комитета,
Емелина Т.П., член родительского комитета,
Филиал в с. Елшанка
Каринова А.Н., учитель начальных классов,
Алиагаева Т.З. , член родительского комитета,
Исаева Е.Г. , член родительского комитета,
Филиал в.с. Гремячка
Антонова М.П. , учитель начальных классов,
Галатонова Н.И, член родительского комитета,.
Бородина С.Н. , член родительского комитета,
2. Установить срок работы комиссии с 01.09.2022 г. по 31.05.2023 г.
3. Утвердить план работы комиссии по контролю и качеству питания обучающихся на 2022-2023 учебный год (Приложение№1).
4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой

Директор школы:

Шведова Е.В.

С приказом ознакомлены:

Атнасырова Н.Ю.
Буганкова Т.В.
Тихонова Т.Н.
Дубоносова С.В.

**План
работы Комиссии по контролю за организацией и качеством питания
обучающихся на 2022-2023 учебный год**

№	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственный
1	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	ежедневно	Завхоз
2	Контроль над качеством питания	ежедневно	Завхоз
3	Соблюдение графика работы столовой	ежедневно	соцпедагог
4	Соблюдение норм питьевого режим	ежедневно	члены комиссии
5	Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.	ежемесячно	завхоз
6	Мониторинг удовлетворенности питанием	ежеквартально	Классные руководители
7	Организация просветительской работы	ежемесячно	члены комиссии
8	Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.	ежемесячно	члены комиссии
9	Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.	ежемесячно	Завхоз
10	Анкетирование учащихся: • школьное питание: качество и разнообразие обедов	ежеквартально	соцпедагог
11	Разработка плана работы	Август 2022, май 2023	Председатель комиссии

	Комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой		
12	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание	Сентябрь 2022	соцпедагог
13	Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).	Октябрь 2022	Члены комиссии
14	Общешкольное родительское собрание «Здоровое питание в школе»	Сентябрь 2022	члены комиссии
15	Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.	Ноябрь 2022	члены комиссии
16	Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.	раз в полугодие	члены комиссии

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ТЕМЫ ПРОВЕРОК ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Проверка качества питания

- 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 1.2. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 1.3. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 1.4. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 1.5. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 1.6. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 1.7. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 1.8. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 1.9. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 1.10. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 1.11. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.12. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу

медицинской сестры.

1.13. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

- 2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.

- 2.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.

- 2.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.

- 2.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.

- 2.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.

- 2.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.