

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«МАЛАКЕЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА»**

**ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА**

**с. Малакеево**

от 25 августа 2023 года

№ 217/1

Об организации работы комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в Малакеевской средней школе, утверждении состава комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

С целью осуществления контроля за организацией питания обучающихся и на основании «Методических рекомендаций по деятельности общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в общеобразовательных организациях Белгородской области», на основании Положения о работе комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в Малакеевской средней школе, утверждении состава комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

**п р и к а з ы в а ю:**

1. Создать комиссию по контролю за организацией питания обучающихся в Малакеевской средней школе в следующем составе:  
Ярошева Нина Кузьминична, заместитель директора – председатель комиссии,  
Логачёва Лариса Васильевна – руководитель ШМО классных руководителей Родители:  
Дерипаско Екатерина Борисовна  
Кузнецова Надежда Александровна  
Сорока Татьяна Сергеевна  
Представитель совета отцов:  
Сулов Андрей Михайлович.
  2. Утвердить план работы комиссии (Приложение 1).
  3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.
- Выписка верна.

Директор школы:



Пономарева Л.А.

**План работы**  
**общественной комиссии по контролю за организацией питания**  
**обучающихся в Муниципальном общеобразовательном учреждении**  
**«Малакеевская средняя общеобразовательная школа**  
**Вейделевского района Белгородской области»**

Общественная комиссия по контролю за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить учащимся полноценное горячее питание;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- следить за соблюдением работниками столовой гигиенических требований к внешнему виду и обслуживанию учащихся;
- следить за качеством приготовляемой пищи;
- повысить уровень организации питания в общеобразовательной организации;
- осуществлять мониторинг соблюдения работниками общеобразовательной организации правил и норм СанПин по организации питания в школе.

<b>Направления работы</b>	<b>Сроки</b>
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  ежедневно
1. Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой; 2. Входной производственный контроль при закладке продуктов	2 четверть
1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль); 2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	каждую четверть
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	каждую четверть