

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Клименковская средняя общеобразовательная школа
Вейделевского района Белгородской области имени Таволжанского Павла
Викторовича»
ПРИКАЗ**

с. Клименки

от 21 августа 2023 года

№ 105. 2

**Об организации работы комиссии по контролю
за организацией питания обучающихся
в Клименковской 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 Клименковской 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 Клименковской средней школе в следующем составе:
Кагарманова Инна Викторовна, методист – председатель комиссии,
Лаврова Т.А. – руководитель ШМО классных руководителей
Родители:
Долженко Елена Александровна
Ильминская Татьяна Владимировна
Кузьменко Екатерина Валерьевна
Представитель совета отцов:
Таволжанский Валентин Викторович
2. Утвердить план работы комиссии (Приложение 1).
3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы:

Чумак Н.О.

С приказом ознакомлены:

Кагарманова И.В.

Лаврова Т.А.

Долженко А.А.

Ильминская Т.В.

Кузьменко Е.В.

Таволжанский В.В.

Приложение 1 к
приказу по
Клименковской
средней школе №
от 27.08.2023 г.

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

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.

Направления работы	Сроки
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