

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

ПРИКАЗ

от 31 августа 2022 года

№ 110.2

«Об организации работы комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в муниципальном общеобразовательном учреждении «Клименковская средняя общеобразовательная школа Вейделевского района Белгородской области имени Таволжанского Павла Викторовича» на 2022-2023 уч год.

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по контролю за организацией питания обучающихся в областном государственном бюджетном общеобразовательном учреждении МОУ «Клименковская СОШ» Белгородской области в 2022-2023 учебном году» в следующем составе:

Кагарманова Инна Викторовна (методист) – председатель комиссии
Лаврова Татьяна Алексеевна – педагог - психолог

Родители:

Ильминская Татьяна Владимировна

Обтовка Ирина Ивановна

Скобина Ольга Владимировна

Представитель совета отцов: Таволжанский Валентин Викторович

2. Утвердить план работы комиссии (Приложение 1) .

3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой

Директор школы:



Н.О. Чумак

**План работы
общественной комиссии по контролю за организацией питания
обучающихся в общеобразовательном учреждении
МОУ «Клименковская СОШ»**

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.

Название мероприятий

1. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. Книжек, опрятность, чистота одежды);	1 четверть ежедневно
2. Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей	
1. Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой;	2 четверть
2. Входной производственный контроль при закладке продуктов	
1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль);	каждую четверть
2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	
1. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;	каждую четверть
2. Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	