

Муниципальное общеобразова-
тельное учреждение

СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА № 14

ПРИКАЗ

28.08.2023 № 161

г.Комсомольск-на-Амуре

О создании комиссии по общественному контролю
за организацией питания и качеством питания обучающихся
на 2023-2024 учебный год

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить состав комиссии по общественному контролю за организацией питания и качеством питания обучающихся на 2023-2024 учебный год (приложение 1)
2. Установить срок работы комиссии по общественному контролю за организацией питания и качеством питания обучающихся на 2023-2024 учебный год с 01.09.2023 по 31.05.2024.
3. Утвердить план работы комиссии по общественному контролю за организацией питания и качеством питания обучающихся (Приложение 2).
4. Контроль за исполнением приказа возложить на Гарькаеву Н.А., заместителя директора по УВР.

Директор



Г.М.Алешкина

Состав комиссии общественного контроля

- Представитель школы - Гарькаева Наталья Александровна, заместитель директора по УВР;
Председатель комиссии - Мырксина Елена Станиславовна, родитель ученика 7 класса;
Члены комиссии
- Галтаева Екатерина Владимировна, родитель ученика 4 класса;
 - Ем Елена Евгеньевна, родитель ученика 3 класса;
 - Бикусова Альбина Александровна, родитель ученика 8 класса;
 - Ефимова Ольга Юрьевна, родитель ученика 7 класса.

План работы
комиссии по общественному контролю за организацией и качеством горячего питания
обучающихся в МОУ СОШ № 14 на 2023-2024 учебный год.

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Ответственные
1.	Организация приема пищи обучающихся. Проверка санитарно-гигиенического состояния пищеблока, мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам. Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов.	21.09	Члены комиссии
2.	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания» (соблюдение щадящих технологий: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару и т д). Наличие контрольных блюд.	20.10	Члены комиссии
3.	Проверка качества приготовленных блюд. Контрольное взвешивание блюд. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.	22.11	Члены комиссии
4.	Контроль за отходами. Проверка качества приготовленных блюд. Состояние санитарной одежды.	19.12	Члены комиссии
5.	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.	25.01	Члены комиссии
6.	Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.	21.02	Члены комиссии
7.	Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья. Контроль суточной пробы. Контроль за отходами.	15.03	Члены комиссии
8.	Контроль за качеством питания: -температура блюд; -весовое соответствие блюд; -вкусовые качества готового блюда	16.04	Члены комиссии

9.	Проверка качества приготовленных блюд. Проверка санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	16.05	Члены комиссии
10.	Заседания комиссии по итогам проверок.	Сентябрь октябрь ноябрь декабрь январь февраль март апрель май	Члены комиссии