

## П Р И К А З

01 сентября 2023 г.

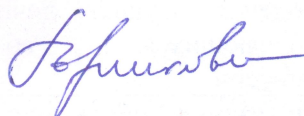
№ 146

О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МОУ СШ № 91

В целях осуществления контроля за качеством питания школьников, и в связи с началом нового учебного 2022/2023 года, п р и к а з ы в а ю:

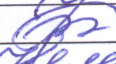
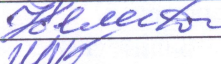

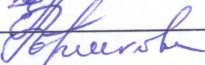
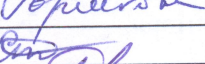
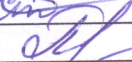

1. Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МОУ СШ № 91 в составе:
  - В.П. Кудряшова- родитель 8А класса;
  - Ю.Д. Кожихова- родитель 3В, 11 классов;
  - Н.А. Иванова- родитель 3В класса;
  - Е.А. Журавлёва-заместитель директора по УВР;
  - Т.В. Горшкова – директор школы, председатель комиссии;
  - О.С. Стукалова – председатель родительского комитета.
2. Утвердить и ввести в действие с 01.09.2023г. план работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на 2023/2024 учебный год (Приложение).
3. Ответственной за организацию питания обучающихся К.В. Петкевич довести данный приказ до работников школы.
4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МОУ СШ № 91




Т.В. Горшкова

С приказом ознакомлены:

ФИО	Дата	Подпись
В.П. Кудряшова	01.09.23	
Ю.Д. Кожихова	01.09.23	
Н.А. Иванова	01.09.2023	
Е.А. Журавлёва	01.09.2023	
Т.В. Горшкова	01.09.23	
О.С. Стукалова	01.09.23	
К.В. Петкевич	01.09.23	

Приказ подготовил:

Заместитель директора по УВР  
 Е.А. Журавлёва

Разослано: в дело

ПЛАН РАБОТЫ  
Комиссии по контролю за организацией и качеством питания  
обучающихся на 2023/2024

№ п/п	Темы проверок	Срок	Примечание
1.	Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, линии подогрева, охлаждающих витрин, холодильника, ассортимента буфетной продукции).	Август- сентябрь	
2.	Проверка качества поставляемой готовой продукции (блюд).Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи.	1 раз в месяц	
3.	Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции.	3 раза в год	
4.	Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.	1 раза в месяц	
5.	Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешённому списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.	2 раза в год	
6.	Контроль за организацией приёма пищи обучающимися. Состояние Буфета-раздатки и обеденного зала	1 раз в месяц	
7.	Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.	По мере необходимости	
8.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся. Работа бракеражной комиссии.	1 раз в месяц	
9.	Вкусовые предпочтения обучающихся, удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса обучающихся с согласия их родителей или иных законных представителей.	Сентябрь, май	
10.	Информирование родителей и обучающихся о здоровом питании.	Постоянно	
11.	Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря в буфете, маркировка.	Сентябрь-январь	
12.	Проверка личных медицинских книжек сотрудников буфета, соблюдение правил личной гигиены персоналом, наличие в буфете журнала здоровья.	Сентябрь	
13.	Санитарно- техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	3 раза в год	
14.	Контроль тары, используемой для доставки готовой продукции.	2 раза в год	
15.	Контроль объёма услуг, оказываемых по государственному контракту.	Декабрь, май	