Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение начальная общеобразовательная школа №3 сельского поселения «Село Троицкое»

ПРИКАЗ

28.08.2020 **№ 82 ОД**

Об утверждении состава комиссии по контролю за организацией питания и плана работы на 2020 -2021 учебный год

В целях контроля за организацией и качеством школьного питани обучающихся в 2020-2021 учебном году на основании Положения комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ НОШ №3 с. Троицкое

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить состав комиссии по контролю за организацией качеством школьного питания обучающихся в 2020 -2021 учебном году следующем составе:

Председатель комиссии: Запёка Л.З. – директор школы.

Члены комиссии: Рыбальченко В.А.- зам. директора по УВР;

Бочарникова О.М. – ответственная за питанием

Конкина М.В. – председатель управляющего совета

Полякова Е.Г. - член родительского комитета

2. Комиссия осуществляет контроль за организацией качеством питания в школе на основании Положения о комиссии.
3. Утвердить план работы комиссии на 2020 -2021 учебный го (Приложение 1)
4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы Л.З.Запёка

ПРИЛОЖЕНИЕ1
к приказу от «_____» ____ 2020 г.
№_____

ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ в МБОУ НОШ №3 с.Троицкое на 2020 – 2021 учебный год

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

– создание условий, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием;
– гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
– пропаганду здорового и полноценного питания;
– обеспечение учащихся горячим питанием.

НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ	СРОКИ	ОТВЕТСТВЕННЫЕ
1. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья. 2.Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка. 3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. 4. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.	1 четверть	Запёка Л.З. Бочарникова О.М. Запёка Л.З. Запёка Л.З.
1.Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений. 2. Наличие инструкций по использованию технологического	2 четверть	Запёка Л.З. Конкина М.В. Запёка Л.З.

оборудования. 3.Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.		Полякова Е.Г. Запёка Л.З.
1. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание). 1.14. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу . 1.15. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.	3 четверть	Бочарникова О.М. Конкина М.В.. Горшкова В.А. Бочарникова О.М.
1.Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой. 2.Контрольное взвешивание отпускаемой продукции. 3. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.	4 четверть	Горшкова В.А. Конкина М.В.. Бочарникова О.М.