

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

31.08.2021

ПРИКАЗ № 69/а

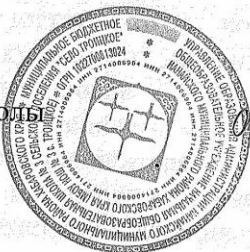
Об утверждении состава комиссии по контролю за организацией горячего питания и плана работы на 2021 -2022 учебный год

В целях контроля за организацией и качеством школьного питания обучающихся в 2021-2022 учебном году на основании Положения о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ НОШ №3 с. Троицкое

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить состав комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся в 2021 -2022 учебном году в следующем составе:  
Председатель комиссии: Запёка Л.З. – директор школы.  
Члены комиссии: Рыбальченко В.А.- зам. директора по УВР;  
Бочарникова О.М. – ответственная за питанием  
Кизим О.Н. – председатель управляющего совета  
Ковалёва Ю.В. – председатель родительского комитета
2. Комиссия осуществляет контроль за организацией горячего питания в школе на основании Положения о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся МБОУ НОШ №3 с. Троицкое
3. Утвердить план работы комиссии на 2021 -2022 учебный год (Приложение 1)
4. Приказ от 28.08.2020 г. № 82 «Об утверждении состава комиссии по контролю за организацией горячего питания и плана работы на 2020 - 2021 учебный год » считать утратившим силу.
5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



Л.З.Запёка

ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ  
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ  
в МБОУ НОШ №3 с.Троицкое  
на 2021 – 2022 учебный год

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам обучающихся;
- обеспечение максимально разнообразного питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров, поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологическими веществами;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- контроль за работой школьной столовой;
- проверка качества и количества приготовленной для учащихся пищи согласно меню;
- содействие созданию оптимальных условий и форм организации школьного питания.

НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ	СРОКИ	ОТВЕТСТВЕННЫЕ
1. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.	1 четверть	Запёка Л.З.
2. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.		Бочарникова О.М.
3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря.		Запёка Л.З.
4. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств,		Запёка Л.З.

<p>соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.</p> <p>5. Контроль за качеством и количеством, приготовленной согласно меню пище.</p> <p>6. Изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания; Анкетирование</p>		<p>Кизим О.Н. Ковалёва Ю.В.</p> <p>Рыбальченко В.А. Кизим О.Н. Ковалёва Ю.В.</p>
<p>1.Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.</p> <p>2. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.</p> <p>3.Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.</p>	2 четверть	<p>Запёка Л.З. Кизим О.Н. Ковалёва Ю.В.</p> <p>Запёка Л.З.</p> <p>Запёка Л.З.</p>
<p>1. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).</p> <p>1.1.Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу .</p> <p>1.2. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.</p> <p>1.3. Контроль за качеством и количеством, приготовленной согласно меню пище.</p>	3 четверть	<p>Кизим О.Н. Ковалёва Ю.В.</p> <p>Бочарникова О.М.</p> <p>Кизим О.Н. Ковалёва Ю.В. Рыбальченко В.А. Бочарникова О.М.</p>
<p>1.Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.</p> <p>2.Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.</p> <p>3. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.</p>	4 четверть	<p>Рыбальченко В.А.</p> <p>Кизим О.Н. Ковалёва Ю.В.</p> <p>Бочарникова О.М.</p>