

МБОУ «Кузьмичёвская средняя школа»

Форма по ОКУД

по ОКПО

Код

22563488

наименование организации

Номер документа	Дата
245	30.08.2023

ПРИКАЗ

«О создании общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания»

Руководствуясь п.2.1. ст.37 Федерального закона от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», методическими рекомендациями Роспотребнадзора МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить положением о родительском контроле организацией и качеством питания (приложение 1).
2. Создать общественную контрольную комиссию по проверке качества питания в следующем составе:
Председателя комиссии: Сулейманову Т.А. – директора;
Членов комиссии: Нагорнову Г.А. – методиста;
Брусовцову Д.В. – заведующего хозяйством;
Магдалинову Т.В. – учителя начальных классов;
Блинову Н.А. – председателя общешкольн.род.комитета;
Валееву Н.В. – члена родительского комитета;
Синицына Захара-представителя Совета старшеклассников.
3. Утвердить план проведения проверок общественной комиссией по организации контроля за питанием в МБОУ «Кузьмичёвская СШ» на 2023-2024 учебный год (приложение 2).
4. Контрольной комиссии проводить контроль по проверке качества питания в школьной столовой в соответствии с планом работы комиссии и положением о работе общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Руководитель организации Директор Сулейманов Т.А. Сулейманова
школы подпись расшифровка подписи
должность

С приказом ознакомлен Каша "30" августа 2023 года
подпись
работника

Брусовцова
Т.В.

План проведения проверок общественной комиссией по организации контроля за питанием в МБОУ «Кузьмичевская СШ» на 2023–2024 учебный год

№	Мероприятия	Сроки проведения
1	Контроль за соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд	Один раз в месяц
2	Контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения	Один раз в месяц
3	Контроль за санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока	Один раз в месяц
4	Контроль за своевременностью проведения лабораторных и инструментальных исследований	В течение года
5	Проверка за поступающими на пищеблок продуктами питания: наличие сопроводительных документов на поступающее сырьё и продукты питания, подтверждающих их качество и безопасность, сроки реализации продуктов	Один раз в месяц