

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1 г. ЛЬГОВА
им. В.Б. БЕССОНОВА»**

**(МБОУ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1 г. ЛЬГОВА
им. В.Б. БЕССОНОВА»)**

ПРИКАЗ

от 05 сентября 2023 г.

№ 191 -УВ

О создании общественной комиссии по осуществлению контроля за организацией и качеством питания

В целях контроля организации и качества питания в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №1 г.Льгова им. В.Б.Бессонова»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать общественную комиссию по осуществлению контроля за организацией и качеством питания в следующем составе:

Председатель комиссии- **Головачевой О.А.**

Члены комиссии:

Ефименко Н.О.- инспектор по охране труда

Масленникова Е.М. – член Совета родителей

Соколова В.В.- уполномоченный по защите прав ребенка МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №1 г. Льгова им. В.Б.Бессонова»

Карпинская Н.Н. – председатель профкома

2. Комиссии проводить проверки организации и качества питания в столовой не реже 1 раза в четверть с последующим составлением акта.

3. Утвердить план работы комиссии по осуществлению контроля за организацией и качеством питания. (Приложение 1).

И. о. директора школы



О.В. Трифонова

**ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ
в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №1 г. Льгова
им. В.Б.Бессонова»
на 2023 - 2024 учебный год**

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить учащимся полноценное горячее питание;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать учащимся навыки здорового образа жизни;
- развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;

НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ	СРОКИ
<ol style="list-style-type: none">1. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды);2. Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей	1 четверть
<ol style="list-style-type: none">1. Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой;2. Входной производственный контроль при закладке продуктов	2 четверть
<ol style="list-style-type: none">1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль);2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	3 четверть
<ol style="list-style-type: none">1. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;2. Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	4 четверть