

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Ивнянская средняя общеобразовательная школа №1»**

Приказ

«31» августа 2022 года

№ 1101

**Об организации общественной комиссии по контролю
за организацией и качеством питания**

В соответствии с п. 14.6 СанПиН 2.4.5.2409 – 08 и с целью контроля организации, качеством и безопасностью получаемой и выдаваемой продукции в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Ивнянская средняя общеобразовательная школа №1», соблюдения сбалансированного рационального питания школьников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, а также в рамках производственного контроля

Приказываю:

1. Утвердить общественную комиссию по контролю за организацией и качеством питания (далее – бракеражная комиссия) из числа работников, отвечающих за организацию питания в ОУ в следующем составе: **Барышникова Т.А.** – председатель комиссии, зам.директора; **Кучкина А.И.** – член комиссии, заведующая столовой; **Гордова Н.С.** – член комиссии, медсестра.
 - Обязать членов комиссии осуществлять ежедневные проверки за качеством приготовления блюд в школьной столовой. Обо всех недостатках и нарушениях в технологии приготовления блюд делать соответствующие отметки в журнале готовой продукции с обязательной росписью всех членов комиссии.
 - Определить полномочия бракеражной комиссии с 01 сентября 2022 года до 31 августа 2023 года.
2. Включить в Комиссию представителей от родительской общественности в следующем составе:
Заяц Ольга Владимировна
Ковердяева Елена Михайловна
Королёва Олеся Геннадьевна
Волобоева Юлия Алексеевна
Самоной Людмила Витальевна

- Комиссии проводить проверку организации и качества питания в МБОУ «Ивнянская СОШ №1» не реже одного раза в квартал.
3. Утвердить график посещения родителями школьной столовой, план и программу работы комиссии с целью осуществления контроля качества питания обучающихся (Приложение №1, Приложение №2)
 4. Ответственность за работу мобильной группы возложить на ответственного за питание Барышникову Тамару Александровну.

Директор учреждения



И.Е.Гай

Приложение №1
УТВЕРЖДЁН
Приказом МБОУ «Ивнянская средняя
общеобразовательная школа №1»
от 31.08.2022г. №1101

График посещения столовой МБОУ «Ивнянская СОШ №1» с целью
осуществления контроля качества питания обучающихся

Нечётная неделя

Дни недели		Класс		Класс
Пн	завтрак	1	обед	6
Вт		2		7
Ср		3		8
Чт		4		9
Пт		5		10,11

Чётная неделя

Дни недели		Класс		Класс
Пн	завтрак	6	обед	1
Вт		7		2
Ср		8		3
Чт		9		4
Пт		10,11		5

**ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ
в МБОУ «Ивнянская СОШ №1»
на 2022 – 2023 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;
- формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ	СРОКИ
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
1. Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой; 2. Входной производственный контроль при закладке продуктов	2 четверть
1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль); 2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	3 четверть
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

Акт № _____

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой
МБОУ «Ивнянская СОШ №1»

от « ____ » _____ 20 ____ г.

Комиссия в составе:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

Провели проверку в столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню _____
2. Качество готовой продукции _____
3. Санитарное состояние зала столовой _____
4. Организация приёма пищи учащимися _____
5. Соблюдение графика работы столовой _____
6. Внешний вид работников столовой _____
7. Наличие меню (есть, нет) _____
8. Соответствие меню – дня перспективному меню _____
9. Причина несоответствия _____
10. _____

В _____ результате _____ проверки
установлено: _____

Члены комиссии:

подпись _____
