

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

От 01.09.2021 г.

№138– ОД

д. Большая Гурезь-Пудга

О создании общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в 2021-2022 учебном году

На основании доступа законных представителей в помещение для приема пищи (Утвержден протоколом Оперативного штаба Министерства просвещения РФ по организации горячего питания от 23.04.2021 г. «ГД-31/01 пр)

приказываю:

1. Создать комиссию для осуществления действенного контроля по организации питания детей из числа работников, отвечающих за организацию питания в ОО, в следующем составе:
 - 1.1. Лукоянова Ю.В., заместитель директора по ВР- председатель комиссии;
 - 1.2. Пчельникова Г.Н., социальный педагог – член комиссии;
 - 1.3. Мельников А.Г., председатель совета родителей - член комиссии;
 - 1.4. Карарваева Ю.Н., фельдшер ФАП – член комиссии;
2. Включить в комиссию представителей от родительской общественности в следующем составе (по согласованию):
 - Зайцева Людмила Вячеславовна;
 - Щёткина Светлана Алексеевна;
 - Горшкова Татьяна В.
3. Утвердить план работы Общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания на 2021/2022 учебный год (Приложение 1).
4. Комиссии в своей работе руководствоваться положением «Об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания».
5. Председателю комиссии, не реже одного раза в месяц, размещать на информационном стенде школы отчёт о работе комиссии по контролю за питанием.
6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы



А.В.Щёткин

План работы комиссии

№п/п	Предмет контроля	Дата
	Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды); Проверка соблюдения графика работы столовой	1 четверть
	Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой; Входной производственный контроль при закладке продуктов	2 четверть
	Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль); Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	3 четверть
	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом; Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	4 четверть