

муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Каменноключинская основная общеобразовательная школа»

**ПРИКАЗ**

от 02 сентября 2024 г .

№ 115- ОД

д.Зягруд-Какся

**О создании общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в 2024-2025 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. Чайникова О.А., заместитель директора по ВР- председатель комиссии;
- 1.2. Смирнова Н.С., председатель профсоюзной организации – член комиссии;
- 1.3. Зайцева Е.С., председатель совета родителей - член комиссии;
- 1.4. Краева Г.И., медицинская сестра – член комиссии;

2. Включить в комиссию представителей от родительской общественности в следующем составе (по согласованию):

- Смирнова Наталья Николаевна;
- Ершова Ксения Владимировна;
- Осокина Мария Алексеевна.

3. Утвердить план работы Общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания на 2024/2025 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 отчет о работе комиссии по контролю за питанием.

6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы

В.В.Черепанова

План работы комиссии

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