

ПРИКАЗ

01.09.2022

с. Поспелиха

№ 249

О создании общественной комиссии
по контролю за организацией и
качеством питания в МКОУ
«Поспелихинская СОШ №4» и в
филиалах

С целью осуществления общественного контроля за качеством приготовления пищи в МКОУ «Поспелихинская СОШ №4» и в филиалах,
п р и к а з ы в а ю:

1. Создать комиссию для осуществления действительного контроля по организации питания детей, с правом их прохода на пищеблок (при обязательном условии соблюдения ими требований санитарного законодательства) в следующем составе:

МКОУ «Поспелихинская СОШ №4»:

Рытова Е.В., заместитель директора по ВР;

Федотова Е.В., социальный педагог;

Зиновьева Е.Н., председатель Управляющего Совета школы;

Представители родительской общественности:

Ваганова Н.В., представитель родительской общественности (по согласованию);

Гришина Ю.В., представитель родительской общественности (по согласованию).

Калмыцкомысовская СОШ:

Небольсина Елена Геннадьевна, заведующий филиалом;

Белова Н.А., педагог;

Гаркуша И. С., представитель Управляющего совета школы;

Представители родительской общественности:

Свиридова Татьяна Васильевна (по согласованию);

Шмелева Людмила Александровна (по согласованию).

Николаевская СОШ:

Бойко О.В., заведующий филиалом;

Чеснокова Н.Н., педагог;

Киселева Любовь Сергеевна, председатель Совета родителей;

Представители родительской общественности:

Генералова Екатерина Сергеевна (по согласованию)

Крафт Галина Владимировна (по согласованию)

Гавриловская ООШ:

Нижник А.А., заведующий филиалом;

Огарь Н.В., педагог;

Раслякова Ольга Викторовна , представитель Управляющего совета Гавриловская ООШ;

Представители родительской общественности:

Нижник Наталья Сергеевна

Медведева Ольга Сергеевна

2. Общественной комиссии осуществлять:

- Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе;
- Мониторинг качества поставленной продукции и соответствие количества продуктов питания поданной заявке;
- Контроль за качеством и полновесностью порций готовой продукции, за целевым использованием пищевой продукции, за организацией приема пищи обучающимися;
- Обеспечение необходимых условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены и санитарного состояния пищеблоков;
- Контроль за правомерностью определения контингента обучающихся, имеющих право на льготное питание;
- Соблюдение графика работы столовой.
- Результаты контроля отображать в чек-листе (приложение) и обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.

3. Утвердить план работы комиссии:

НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ	СРОКИ
Контроль организации горячего питания для обучающихся МКОУ «Поспелихинская СОШ №4» и филиалов	1 четверть
Контроль организации горячего питания для обучающихся МКОУ «Поспелихинская СОШ №4» и филиалов	2 четверть
Контроль организации горячего питания для обучающихся МКОУ «Поспелихинская СОШ №4» и филиалов	3 четверть
Контроль организации горячего питания для обучающихся МКОУ «Поспелихинская СОШ №4» и филиалов	4 четверть

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

Н.Н.Савина

Чек-лист общественного контроля организации горячего питания для обучающихся
МКОУ «Поспелихинская СОШ №4» и филиалов

№	показатель	да	нет
1	имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?		
2	вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?		
3	вывешено ли ежедневное меню для ознакомления детей и родителей?		
4	в меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
5	в меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
6	соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы?		
7	есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
8	от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		
9	выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
10	проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?		
11	обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
12	созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		
13	выявлялись ли при сравнении фактического меню факты замены отдельных блюд?		
14	имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		