

1
Российская Федерация
Управление образования администрации
Старооскольского городского округа
Белгородской области
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ПОЛИТЕХНИЧЕСКАЯ ШКОЛА №33»
(МАОУ «СОШ №33 »)

ПРИКАЗ

«21» июля 2023 года

№ 799

О создании комиссии общественного
контроля за организацией питания

С целью контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения условий хранения продуктов и санитарно - гигиенических норм в 2023/2024 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию общественного контроля над организацией питания в школьной столовой в следующем составе:

Корпус №1

Председатель комиссии: Юнг Т.Н., заместитель директора.

Члены комиссии:

- Власова С.Н., инструктор по труду;
- Волобуева Н.П., социальный педагог;
- Некрасова Н.И., медицинский работник школы;
- Косинова М.В., заведующая хозяйством;
- Емельянова И.А., представитель общешкольного Совета родителей;
- Сироткин А.С., представитель Совета отцов;
- Романенко В.М., классный руководитель 1 «А» класса

Корпус №2

- Юнг Т.Н., заместитель директора;
- Постникова Е.К., социальный педагог;
- Плеханова Г.И., учитель технологии;
- Гриднева Е.В., заведующий хозяйством;
- Триппель Е.Г., медицинский работник;
- Кононова Д.С., представитель общешкольного Совета родителей;
- Коростелёв Ф.В., представитель Совета отцов;
- Мерцалова О.Д., классный руководитель 3 «И» класса.

2. Закрепить за комиссией следующие полномочия:

- Проводить заседания комиссии 1 раз в две четверти.
- Содействовать организации просветительской работы по вопросам здорового питания.
- Вносить предложения по совершенствованию организации питания школьников.
- По итогам работы комиссии составлять аналитическую справку и направлять директору учреждения.

3. Утвердить план работы комиссии общественного контроля (Приложение 1).

4. Итоги работы комиссии общественного контроля рассматривать на совещании при заместителе директоре.

5. Контроль за исполнением данного приказа возложить на заместителя директора Юнг Т.Н.

Директор MAOY «CПШ №33»

С приказом ознакомлены:

Юнг Т.Н.

Власова С.Н.

Волобуева Н.П.

Косинова М.В.

Романенко В.М.

Постникова Е.К.

Плеханова Г.И.

Гриднева Е.В.

Мерцалова О.Д.



И.Н. Ишкова

**ПЛАН
работы комиссии общественного контроля
на 2023/2024 учебный год**

Дата	Мероприятие
<p>1 четверть Сентябрь в период с 01.09.2023 года по 29.09.2023 года</p>	<p>1. Технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов: - соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов; - соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь); - ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день. – % охвата обучающихся питанием; - сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение); - учетно – отчетная документация (наличие и ведение: бракеражный журнал готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов, журнал витаминизации готовых блюд, журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания, журнал учета выполнения натуральных норм питания, журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, примерное 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором, сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты).</p>
<p>2 четверть Ноябрь с 22.11.2023 года по 30.11.2023 года</p>	<p>1. Проверка организации обеда и качества питания учащихся льготных категорий. 2. Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню. 3. Качество готовой продукции (выход готовых блюд, вкусовые качества). 4. Изучение мнения учащихся и родителей по организации питания учащихся.</p>
<p>3 четверть Февраль с 14.02.2024 года по 23.02.2024 года</p>	<p>1. Контроль за соблюдением профилактических мер в эпидемиологический период по гриппу. 2. Проверка соблюдения условий хранения и сроков реализации сырой продукции, буфетной продукции. 3. Проверка качества готовой продукции (выход готовых блюд, вкусовые качества).</p>
<p>4 четверть Апрель с 22.04.2024 года по 26.04.2024 года</p>	<p>1. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню. 2. Проверка качества готовой продукции (выход готовых блюд, вкусовые качества). 3. Изучение мнения учащихся и родителей по организации питания учащихся.</p>