

ПРИКАЗ

01.09.2020г.

№ 78-а

**О создании комиссии по контролю  
за организацией и качеством питания  
обучающихся на 2020-2021 учебный год**

В целях укрепления здоровья детей и подростков, их социальной поддержки, создания условий для осуществления качественного, сбалансированного и доступного питания учащихся, формирования навыков правильного питания, увеличения охвата учащихся горячим питанием:

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить комиссию на 2020-2021 учебный год в следующем составе:
  - председатель комиссии Палажук Е.Е., заместитель директора МБОУ школы с. Чернышевка по ВР;
  - заместитель председателя комиссии Заплетнюк Е.А., социальный педагог;
  - члены комиссии:

Алтухова Г.В., детская медсестра ЧУБ (по согласованию :),

Мазур Н.Е., учитель истории, председатель профсоюза,

Буторина Е.В., член родительского комитета,

Ермоленко Г.В., член родительского комитета,

Кареева А.С., член родительского комитета,

Меренкова А.К., член родительского комитета,

Жулид Л.А., член родительского комитета,

Песоцкая А.С., член родительского комитета,

Крапотина О.В., член родительского комитета,

Поль В.А., член родительского комитета,

Филинова М.А., член родительского комитета,

Подлобошникова Е.М., член родительского комитета,

Соловьева Н.Б., член родительского комитета,

Артемьева Е.А. член родительского комитета,

2. Установить срок работы комиссии с 01.09.2020г. по 31.05.2021 г.

3. Утвердить план работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (Приложение 1.)

4. Регламентировать работу комиссии Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.
5. Контроль выполнения данного приказа возложить на заместителя директора МБОУ школы с. Чернышевка по ВР Палажук Е.Е.

Директор школы



Т.Е. Маврина

Приложение 1.  
Утверждаю:  
Директор МБОУ школы  
с. Чернышевка  
Т.Е. Маврина  
«01» 03 20 20 г.



### ПЛАН РАБОТЫ

комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на  
2020-2021 учебный год

№	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	Сентябрь 2020	Палажук Е.Е.
2	Соблюдение графика работы столовой	Сентябрь-май	Члены комиссии
3	Контроль за рационом питания.	Сентябрь-май	Члены комиссии
4	Наличие контрольных блюд	Сентябрь-май	Палажук Е.Е., Заплетнюк Е.А., Алтухова Г.В.
5	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	Сентябрь-май	Классные руководители
6	Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	Сентябрь-май	Классные руководители

## Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

### 1. Проверка качества питания

- 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 1.2. Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, ассортимента буфетной продукции).
- 1.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 1.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 1.5. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
- 1.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 1.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 1.8. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 1.9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 1.10. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 1.11. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 1.12. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 1.13. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.14. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
- 1.15. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

### 2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

- 2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 2.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 2.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.
- 2.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 2.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 2.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

### 3. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

- 3.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.

3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

**4. Контроль за исполнением условий государственного контракта**

4.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.

4.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.

4.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).

4.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.

4.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.