

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

« Гилев-Логовская СОШ»

ПРИКАЗ

С. Гилев-Лог

От 01.09.2022

№ 56- о/д

**«О проведении общественного контроля организации и качества  
школьного питания учащихся в 2022-2023 учебном году»**

В соответствии с нормативно-правовыми актами , в целях осуществления общественного контроля организации и качества питания учащихся в 2022-2023 учебном году  
Приказываю:

1. Назначить ответственным лицом по организации работы группы общественного контроля организации и качества питания учащихся Мохову Наталью Владимировну, учителя начальных классов, ответственного за ВР в школе.
2. Утвердить состав группы общественного контроля организации и качества питания учащихся на 2022-2023 учебный год. (Приложение 1)
3. Утвердить план работы группы общественного контроля организации и качества питания учащихся на 2022-2023 учебный год( приложение 2 ).
4. Утвердить форму Акта проверки группы общественного контроля организации и качества питания в столовой МБОУ «Гилев-Логовская СОШ» ( приложение 3).

Директор школы:  Зубань Т. А.

Приложение 1

Состав группы общественного контроля организации и качества питания учащихся на  
2022-2023 учебный год

№	ФИО	должность
	Мохова Н. В.	Учитель начальных классов, ответственная за организацию работы группы общественного контроля
	Шиповалова В. Н.	Родительский комитет 7 класса
	Генералова О. В.	родительский комитет 3, 6 класс
	Коваленко Н. А.	Родительский комитет 9 класса
	Афанасьева Е. Н.	Родительский комитет 10 класса

Приложение 2

План работы группы общественного контроля организации и качества питания учащихся на 2021-2022 учебный год.

№	мероприятия	сроки	ответственные
1	Контроль обеспечения льготным питанием учащихся с ОВЗ, проверка наличия санитарных книжек сотрудников	сентябрь	представители группы общественного контроля
2	Выполнение примерного 10-ти дневного меню. Проверка качества и оформления приготовленных блюд, соблюдения санитарных норм в школьной столовой	октябрь	представители группы общественного контроля
3	Организация питания в соответствии с требованиями СанПин.  Организация питания: отношение к приему пищи: - едят с удовольствием/без удовольствия; - едят аккуратно/неаккуратно - все ли съедают или оставляют первое/второе/	ноябрь	представители группы общественного контроля
4	Организация питания: -проверка контрольной порции; - определение органолептических показателей в приготовленной пищи; - раздача пищи - наличие технологических карт и их использование в работе поваром	декабрь	представители группы общественного контроля
5	Материально-техническая база пищеблока	январь	представители группы общественного контроля
6	- Контроль соблюдения учащимися правил личной гигиены при посещении столовой -маркировка посуды и инвентаря	февраль	представители группы общественного контроля
7	Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер. Наличие технологических карт и их использование в работе поварам	март	представители группы общественного контроля
8	Технология приготовления блюд, соблюдение всех правил приготовления пищи	апрель	представители группы общественного контроля
9	Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства, состояние и качество ведения документации	май	представители группы общественного контроля

АКТ № \_\_\_\_\_

**ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**

от \_\_\_\_\_ 202 г.

Комиссия в составе:

- |    |    |
|----|----|
| 1. | 2. |
| 3. | 4. |

провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
2. Контрольное взвешивание.
3. Соблюдение примерного десятидневного меню.
4. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
5. Контроль ведения документации пищеблока.
6. Контроль сертификации продукции.
7. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
8. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
9. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
10. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
11. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
12. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) \_\_\_\_\_
2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) \_\_\_\_\_
3. Цикличное меню (соблюдается/ не соблюдается/ иное) \_\_\_\_\_
4. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное/Неудовлетворительное/иное) \_\_\_\_\_
5. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) \_\_\_\_\_
6. Сертификация продукции (Сертификаты имеются/отсутствуют/иное) \_\_\_\_\_
7. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) \_\_\_\_\_
8. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) \_\_\_\_\_
9. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) \_\_\_\_\_
10. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) \_\_\_\_\_
11. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) \_\_\_\_\_
12. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) \_\_\_\_\_

В результате проверки установлено:

Подписи членов комиссии: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_