

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ЧАСТООСТРОВСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

663034 Красноярский край, Емшляповский район
с. Частоостровское, ул. Лесная, 1 chastschool@yandex.ru

Форма по ОКПО	код
	55126656
Номер документа	Дата
01-05-301	21.10.2024

ПРИКАЗ

«О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания в школе.»

В целях соблюдения за организацией питания детей, обеспечения безопасности и качества питания детей в МБОУ Частоостровская СОШ в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию для осуществления контроля по организации питания детей в следующем составе:
 - председатель комиссии: Хамицевич М.В (директор школы);
 - члены комиссии- Иванова Т.В. (ответственный по питанию);
Старовойтова Н.В. (зам. директора по АХР)
Шипко Н.Л. (кладовщик)
Политаева А.М. (старший методист)
2. Пользоваться положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания.
3. Утвердить план-график контроля за организацией и качеством питания на 2024-2025 учебный год (Приложение №1)
4. Проводить согласно плана-графика, проверку пищеблока, с целью соблюдения санитарных норм и правил организации питания.
5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ ЧСШ



Хамицевич М.В.

Ознакомлены:

Иванова Т.В.

Старовойтова Н.В.

Шипко Н.Л.

Политаева А.М.

Приложение № 1
к приказу № ⁰¹⁻⁰⁶₃₀ от 21.10.24 г.
«О создании комиссии по контролю за
организацией и качеством питания в школе»

**ПЛАН-ГРАФИК КОНТРОЛЯ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ
В МБОУ ЧАСТООСТРОВСКАЯ СОШ
НА 2024-2025 УЧЕБНЫЙ ГОД.**

НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТА	СРОКИ
Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед.книжек, опрятность, чистота одежды); Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей.	В течение года
Входной производственный контроль при закладке продуктов.	1 раз в четверть
Проверка качества готовой продукции (выходной контроль); Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений). Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.	В течение года
Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции; Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдения условий, сроков хранения продуктов.	1 раз в четверть
Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.	В течение года
Проверка качества поставляемой продукции и сырья. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.	Постоянно
Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.	Постоянно
Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.	В течение года