

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 10»

ПРИКАЗ

01.09.2022

№ 187/1

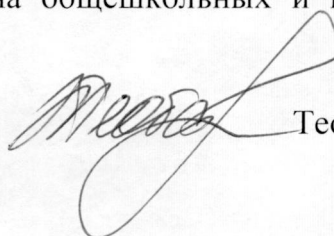
Об утверждении плана
работы комиссии по
контролю за организацией и
качеством питания в МБОУ
«СОШ №10»

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2022/2023 учебном году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить план работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся на 2022 / 2023 учебный год (приложение)
2. При проведении контроля за организацией горячего питания в школе членами инициативной группы могут быть оценены:
 - соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;
 - санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды;
 - условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
 - наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
 - объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
 - вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и родителей или законных представителей;
 - соблюдение графика работы столовой.
3. Результаты контроля обсуждать на заседаниях, планерках, совещаниях при директоре и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.

Директор МБОУ «СОШ №10»



Теобальдт О.И.

Приложение
к приказу МБОУ №СОШ №10»
от 01.09.2022 №187/1

ПЛАН
работы общественной комиссии
по контролю за организацией и качеством питания учащихся
на 2022 / 2023 учебный год

№ п/п	Тема проверки	месяц	форма отчета
1	Соответствие отпускаемой продукции утвержденному меню	сентябрь	Акт обследования
2	Соответствие санитарного состояния столовой	октябрь	Акт обследования
3	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	ноябрь	Акт обследования
4	Соответствие санитарных правил при мытье посуды	декабрь	Акт обследования
5	Проверка обеспечения пищеблока инвентарём, столовой и кухонной посудой, технологическим и моющим оборудованием	январь	Акт обследования
6	Проверка условий хранения поставленной продукции	февраль	Акт обследования
7	Проверка состояния технологического и холодильного оборудования	март	Акт обследования
8	Соответствие веса отпускаемой продукции при раздаче меню	апрель	Акт обследования
9	Соответствие санитарного состояния столовой	май	Акт обследования