

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Удомельская средняя общеобразовательная
школа № 1 им. А.С. Попова»**

Приказ

30.08.2024 г.

№ 100/2

«О создании комиссии за организацией и качеством питания»

На основании методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», Положения о порядке организации питания в МБОУ УСОШ №1 им. А.С. Попова в целях осуществления независимого контроля качества питания и соблюдения санитарно-гигиенических норм, в рамках производственного контроля пищеблока,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания в составе:
 1. Вихрова Светлана Вячеславовна, председатель комиссии, родитель ученицы 8 в класса, учитель начальных классов.
 2. Митякина Елена Анатольевна, директор
 3. Васильева Елена Ивановна, зам.директора по АХЧ, ответственная за организацию питания.
 4. Фролова Татьяна Валентиновна, родитель учеников 4а и 5б классов, учитель начальных классов
 5. , Досмедова Татьяна Анатольевна, родитель ученицы 10 класса, учитель начальных классов, председатель профсоюзного комитета МБОУ УСОШ № 1 им.А.С.Попова
 6. Шустрова Светлана Григорьевна, родитель учеников 3б и 10 классов.
 7. Тигунова Мария Григорьевна, родитель учеников 8б класса.
 8. Власова Валентина Николаевна, медсестра ОУ.
2. Утвердить план работы комиссии на 2024-25 учебный год (Приложение 1)
3. Комиссии руководствоваться методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», Положением о порядке организации питания в УСОШ № 1 им.А.С. Попова» и действующими САНПиН.
4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор
МБОУ УСОШ № 1 им. А.С. Попова:

Е.А. Митякина

План контроля за организацией горячего питания обучающихся
МБОУ УСОШ № 1 им.А.С.Попова

№ п\п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	1 раз в квартал	Ответственный за питание, члены комиссии	Журнал проверок.
2	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	1 раз в квартал	Ответственный за питание, члены комиссии	Температурная карта холодильного оборудования
3	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии	Бракеражный журнал
4	Наличие и состояние санитарной одежды и СИЗ у сотрудников.	Линия раздачи готовых блюд	Ежедневно	Члены комиссии	Журнал проверок.
5	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Мед.сестра	Бракеражный журнал
6	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии	Бракеражный журнал
7	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в квартал	Члены комиссии	Журнал проверок.
8	Соответствие рациона питания	Ежедневное меню, 2-х	1 раз в квартал	Члены комиссии	Журнал проверок.

	обучающихся примерному 2-х недельному меню	недельное меню			
9	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой	
10	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 в квартал	Члены комиссии	Акты проверок
11	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пиццеблок	1 в квартал	Зам.директора по АХЧ	Журнал проверок.
12	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживан ие	1 раз в неделю	Отв. за питание,	Журнал проверок.
13	Контроль объема и видов отходов после приема пищи	Посудомоечный цех	1 раз в квартал	Члены комиссии	Журнал проверок.
14.	Мониторинг удовлетворенност и ассортиментом и качеством потребляемых блюд		1 раз в год	Члены комиссии	Анкетировани е