

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Вавожская средняя общеобразовательная школа»

ПРИКАЗ

09.01.2024 г.

№ 04 - ОД

с. Вавож

**О работе общественной комиссии
по контролю за организацией
и качеством питания в 2024 году**

С целью усиления контроля организации и качества питания в МБОУ «Вавожская СОШ», соблюдения сбалансированного рационального питания обучающихся, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить состав общественной комиссии (далее – Комиссия) по контролю за организацией и качеством питания в 2024 году:
 - 1.1 . Администрация МБОУ «Вавожская СОШ»:
 - заместитель директора по АХЧ Грозных Татьяна Вячеславовна;
 - заместитель директора по воспитательной работе Тюрина Дарья Анатольевна.
 - 1.2. Представители Совета родителей (по согласованию):
 - Рыбакова Анушик Владимировна,
 - Бехтина Ирина Геннадьевна,
 - Матерова Ирина Аркадьевна.
3. Утвердить план работы Комиссии на 2024 год (Приложение 1)
4. Возложить контроль за исполнением приказа на заместителя директора по воспитательной работе Тюрину Дарью Анатольевну.

Директор школы

Е.Н.Сулимова

С приказом ознакомлены:

_____ Грозных Т.В. _____ Тюрина Д.А.

_____ Рыбакова А.В. _____ Бехтина И.Г. _____ Матерова И.А.

План работы Комиссии

№	Предмет контроля	Дата
1.	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	январь
2.	2.1. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции. 2.2. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.	февраль
3.	Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов.	март
4.	1. Контроль за соблюдением культуры обслуживания обучающихся. 2. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	апрель
5.	Контроль за своевременностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии СанПиН.	май
6.	Соблюдение норм питьевого режима	июнь
7.	Контроль за отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов, соблюдением детьми правил поведения за столом.	сентябрь
8.	Контроль за санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока. Проверка обеспечения пищеблока инвентарем, посудой, технологическим оборудованием.	октябрь
9.	Соответствие объема порции готовой продукции выданной детям	ноябрь
10	Контроль за соответствием ежедневного меню примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд.	декабрь