

**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
Иловлинская средняя общеобразовательная школа № 1
Иловлинского муниципального района Волгоградской области**

№ 296

Приказ

от 01.09.2022 г.

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

В целях соблюдения контроля за организацией питания детей, обеспечения безопасности и качества питания детей в МБОУ Иловлинской СОШ №1 в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами

ПРИКАЗЫВАЮ:


1. Создать комиссию для осуществления контроля по организации питания детей в следующем составе
Председатель комиссии: Попова С.Н., директор школы;
Члены комиссии:
Шевченко А.В., методист;
Бахолдина Ю.В., председатель первичной профсоюзной организации;
Бушуева Н.В., школьный фельдшер;
Рыбцова А.А., председатель Управляющего совета, председатель родительской общественности (согласованно);
Васильева Т.А., специалист по кадрам, (ответственная за питание);
2. Пользоваться Положением об Общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания от 01.09.2016 г.
3. Утвердить план-график контроля за организацией и качеством питания на 2022-2023 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 Иловлинской СОШ №1



Попова С.Н.

С приказом ознакомлены:

Шевченко А.В.		01.09.2022 г.
Бахолдина Ю.В.		01.09.2022 г.
Бушуева Н.В.		01.09.2022 г.
Рыбцова А.А.		01.09.2022 г.
Васильева Т.А.		01.09.2022 г.

**ПЛАН-ГРАФИК КОНТРОЛЯ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ
В МБОУ Иловлинской СОШ №1
на 2022-2023 учебный год.**

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить учащимся полноценное горячие питание;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать учащимся навыки здорового образа жизни;
- развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
- формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТА	СРОКИ
Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие медицинских 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 производственный контроль); Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).	В течение года
Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным законом; Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	1 раз в четверть