

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 18

**П Р И К А З**

от 01.09.2023 года

№ 415-0

О создании комиссии по контролю за организацией питания  
в МБОУ СОШ №18 на 2023-2024 уч.год

В соответствии с « Положением о комиссии по контролю за организацию горячего питания в МБОУ СОШ №18 », в целях усиления контроля качества питания в школе


**П Р И К А З Ы В А Ю:**

1. Создать комиссию по контролю за организацией горячего питания обучающихся и работников МБОУ СОШ №18 на 2023-2024 учебный год в составе:  
Скрышник В.С. – ответственный за организацию питания учащихся  
Лиходеева Г.Н. – член комиссии  
Колесникова Е.Н. – член комиссии
2. Утвердить план работы комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся и работников МБОУ СОШ №18 на 2023-2024 учебный год ( приложение 1)
3. Комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся и работников МБОУ СОШ №18 организовать работу в соответствии с Положением о комиссии.
4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ № 18

Е.В. Капустянова

С приказом ознакомлены:

  
Скрышник В.С.

  
Лиходеева Г.Н.

  
Колесникова Е.Н.



### ПЛАН РАБОТЫ

комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и работников МБОУ СОШ №18 на 2023 - 2024 учебный год

№	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Председатель комиссии
2	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание	сентябрь	Соц. педагог
3	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
4	Соблюдение графика работы столовой	в течение года	Члены комиссии
5	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в неделю	Члены комиссии
6	Соблюдение норм питьевого режима	по графику	Члены комиссии
7	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Зав. столовой, мед. работник.
8	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии
9	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Члены комиссии
10	Контроль за рационом питания.	в течение года	Члены комиссии
11	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством	в течение года	Члены комиссии

	приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд		
12	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	Зав. столовой, мед.работник.
13	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители
14	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены Комиссии
15	Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	в течение года	Классные руководители
16	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года	Члены комиссии