

**ПРИКАЗ**

31.08.2023 г.

№ 296

**О создании комиссии общественного контроля за качеством приготовления пищи в 2023-2024 учебном году**

С целью обеспечения детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям, гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании




**приказываю:**

1. Создать на 2023-2024 учебный год комиссию общественного контроля за качеством приготовления пищи в следующем составе:  
Качегина С.Ю.- заместитель директора,  
Волчкова В.Д. – ответственный за организацию питания,  
Иванов Д.А. - председатель Совета отцов,  
Тимошенко Ж.Г. - социальный педагог,  
Колпаченко Т.П.- медицинская сестра школы,  
Попова Н.И.- председатель Совета родителей.  
Пронина М.В. - представитель от родителей учащихся.
2. Утвердить План работы комиссии общественного контроля за качеством приготовления пищи в 2023 -2024 учебном году (Приложение 1).
3. Комиссии в данном составе не менее 1 раза в четверть и по мере необходимости осуществлять контроль за качеством приготовления пищи, санитарно-гигиеническим состоянием столовой.
4. По итогам работы комиссии общественного контроля составлять акт.
5. Контроль за исполнением данного приказа возложить на Качегина С.Ю., заместителя директора.

Директор школы

Е.П. Дзюба

Ознакомлены:

 В.Д.Волчкова  
 Т.П.Колпаченко  
 С.Ю.Качегина

 Д.А.Иванов  
 Н.И.Попова  
 М.В.Пронина  
 Ж.Г.Тимошенко

**ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА  
ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ В МБОУ «СОШ №11»  
на 2023–2024 учебный год**

НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ	СРОКИ
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды), выполнение требований по нераспространению кароновирусной инфекции;</li> <li>2. Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей Контроль за санитарным состоянием пищеблока</li> </ol>	1 четверть
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль); выполнение требований по нераспространению кароновирусной инфекции;</li> <li>2. Входной производственный контроль при закладке продуктов. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом</li> </ol>	2 четверть
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой,</li> <li>2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений, обработка дезинфицирующими средствами). Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов</li> </ol>	3 четверть
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль);</li> <li>2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений, обработка дезинфицирующими средствами). Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов</li> </ol>	4 четверть