

МУ «Отдел образования Урус-Мартановского муниципального района»  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №5 г. Урус-Мартан»  
(МБОУ «СОШ №5 г. Урус-Мартан»)

МУ «Хьалха-Мартан муниципални клоштан дешаран отдел»  
Муниципални бюджетни йукъарадешаран учреждени  
«ХЬАЛХА-МАРТАН №5 ЙОЛУ ЙУКЪБЕРА ЙУКЪАРАДЕШАРАН ШКОЛА»  
(МБЙУ «Хьалха-Мартан №5 йолу ЙЙШ»)

**ПРИКАЗ**

31.08.2023

№ 18-ах

г. Урус-Мартан

**О создании комиссии по контролю  
за организацией и качеством питания обучающихся**

В целях укрепления здоровья детей и подростков, их социальной поддержки, создания условий для осуществления качественного сбалансированного и доступного питания учащихся, формирования навыков правильного питания, увеличения охвата учащихся горячим питанием, в соответствии с ФЗ-273 от 29.12.2012 в редакции от 01.08.2020 «Об образовании в Российской Федерации», с п. 14.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 №45, в редакции от 01.09.2020), п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить комиссию по контролю за организацией и качеством питания учащихся в следующем составе:

- председатель комиссии – заместитель директора по ВР Л.А-В. Джансуркаева;
- председатель родительского комитета – Ф.У. Аслаханова
- член родительского комитета – З. Н. Абубакарова

2. Утвердить план работы комиссии по общественному контролю и качеству питания обучающихся на 2023-2024 учебный год (приложение).

4. Регламентировать работу комиссии Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



О.А. Ибрагимова

С приказом ознакомлены:



Л.А-В. Джансуркаева  
Ф.У. Аслаханова  
З.Н. Абубакарова

**План работы комиссии общественного контроля  
за организацией и качеством питания обучающихся  
на 2023-2024 учебный год**

Месяц	Мероприятие
Сентябрь	<p>1. Ознакомление членов комиссии административно - общественного контроля с нормативно-правовыми актами, регламентирующими организацию питания обучающихся.</p> <p>2. Проверка формирования рациона питания обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- соблюдение принципов рационального сбалансированного питания;</li><li>- использование пищевых продуктов в соответствии с нормами СанПин;</li><li>- составление и утверждение меню.</li></ul> <p>3. Проверка организации дежурства в столовой, обеспеченности дежурных специальной одеждой, масками и перчатками.</p> <p>4. Проверка соблюдения работниками пищеблока санитарных требований.</p> <p>5. Проверка организации питания обучающихся на переменах в соответствии с графиком питания и схемой размещения учащихся в столовой.</p>
Октябрь	<p>1. Проверка выполнения санитарно-эпидемиологических требований по соблюдению санитарных норм к качеству продукции, условиям ее хранения:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- поставка сырья и готовой продукции в соответствии с графиком;</li><li>- качество поступающей продукции;</li><li>- хранение поступившей продукции в складских помещениях;</li><li>- товарный запас продуктов, товарное соседство.</li></ul> <p>2. Проверка ведения журналов учета поступившей продукции, её сертификация, маркировка.</p>
Ноябрь	<p>1. Контроль за:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- исправностью технологического оборудования;</li><li>- обеспеченностью кухонной посудой, разделочным инвентарем;</li><li>- маркировкой кухонного оборудования;</li><li>- соблюдением персоналом правил личной гигиены.</li></ul> <p>2. Проверка выполнения санитарных норм при хранении, переработке и реализации продуктов питания.</p> <p>3. Проверка соблюдения работниками пищеблока санитарных требований</p>
Декабрь	<p>1. Проверка выполнения требований к ведению технологических карт приготовления блюд с указанием их энергической ценности и технологии приготовления.</p> <p>2. Проверка соблюдения работниками пищеблока санитарных требований.</p>
Январь	<p>1. Проверка выполнения требований к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре в соответствии с нормами СанПин.</p> <p>2. Организация бесед с учащимися «Этика приема пищи и правила этикета в местах общественного питания».</p>
Февраль	<p>1. Проверка выполнения требований норм СанПин:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- к санитарному состоянию и содержанию помещений;</li><li>- режиму уборки и дезинфекции;</li><li>- порядку мытья столов и кухонной посуды;</li><li>- отбору и хранению суточных проб.</li></ul>

Март	1. Проверка: - разнообразия ассортимента и качества продукции буфета; - проверка срока годности предлагаемой продукции; - соблюдения питьевого режима; - соблюдения условий и способов хранения отходов.
Апрель-май	1. Проверка выполнения требований к соблюдению персоналом столовой правил личной гигиены. 2. Проверка прохождения персоналом столовой периодического медицинского осмотра и профессиональной гигиенической подготовки.