



БЕЛГОРОДСКАЯ ОБЛАСТЬ
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ БЕЛГОРОДСКОГО РАЙОНА

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РАЗУМЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2
БЕЛГОРОДСКОГО РАЙОНА БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ»**

ПРИКАЗ

от 21.08.2023 года

№ 227

**«О создании общественной комиссии
по изучению вопросов организации
питания МОУ «Разуменская СОШ №2»
Белгородского района Белгородской области
в 2023-2024 учебном году»**

С целью изучения вопросов организации и качества питания обучающихся, содействия создания оптимальных условий и форм организации питания обучающихся, повышения охвата обучающимися горячим питанием, культуры питания

приказываю:

1. Создать общественную комиссию по изучению вопросов организации питания МОУ «Разуменская СОШ № 2» на 2023-2024 учебный год в следующем составе:

Председатель комиссии:

Царегородцева С.Ю., заместитель директора, ответственный за питание,

Члены комиссии:

Бутко О.Г., учитель русского языка и литературы,

Борисовский М.А, член Совета отцов,

Бухтий Н.А., родительница 4 «А» класса,

Карагодина А.Н., родительница 8 «В» класса.

2. Утвердить план работы общественной комиссии по изучению вопросов организации питания МОУ «Разуменская СОШ № 2» на 2023-2024 учебный год (приложение № 1).
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы



А.С. Собченко

С приказом ознакомлен:

Борисовский М.А.

Бутко О.Г.

Царегородцева С.Ю.

**План работы
общественной комиссии по изучению вопросов организации питания МОУ
«Разуменская СОШ №2» Белгородского района Белгородской области на
2023-2024 учебный год**

Основными задачами при организации питания обучающихся в школе являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания. Основные направления деятельности комиссии.
- оказывает содействие администрации ОУ в организации питания учащихся;

Осуществляет контроль:

- за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за организацией приема пищи учащимися.

- организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции;
- вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания учащихся;
- оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди учащихся по вопросам рационального питания;
- привлекает родительскую общественность, различные формы самоуправления общеобразовательного учреждения к организации и контролю за питанием учащихся.

№п/п	Сроки	Объект контроля	Содержание контроля	Вид (форма контроля)	Документация
1.	Ежедневно	Выпускаемая готовая продукция	Качество и безопасность выпускаемой готовой продукции	Суточная проба	Бракеражный журнал
2.	Октябрь	Учет охвата питания	Анализ охвата горячим питанием, режим питания, гигиена	Проверка документации и	Справка
3.	Ноябрь	Классные руководители	Проведение просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей)	Опрос, анализ планов ВР	Справка

4.	Декабрь	Меню, сопроводительная документация на продукты, санитарный журнал пищеблока, помещение для хранения продуктов	Рацион питания, сбалансированность питания, санитарно-техническое состояние. Контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов. Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	Проверка документации, инспектирование	Акт проверки
5.	Февраль	Работа столовой	Организация и качество питания в столовой	Опрос	Справка
6.	Март	Меню, ассортиментный перечень, персонал столовой, сопроводительная документация на пищевые продукты. Санитарный журнал пищеблока, помещение для хранения продуктов.	Рацион питания, культура обслуживания, санитарно-техническое состояние. Контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов. Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	Проверка документации, инспектирование	Акт проверки
7.	Апрель	Пищеблок	Соответствие пищеблока нормам СанПиН. Соответствие плану размещения технологического оборудования.	инспектирование	Акт готовности к летней компании

Директор школы



А.С. Собченко