



БЕЛГОРОДСКАЯ ОБЛАСТЬ
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ БЕЛГОРОДСКОГО РАЙОНА

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

ПРИКАЗ

от 20.08.2024 года

№ 228

**«О создании общественной комиссии
по изучению вопросов организации
питания МОУ «Разуменская СОШ №2»
Белгородского района Белгородской области
в 2024-2025 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 2024-2025 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 5 «А» класса,

Карагодина А.Н., родительница 9 «В» класса.


2. Утвердить план работы общественной комиссии по изучению вопросов организации питания МОУ «Разуменская СОШ № 2» на 2024-2025 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 2024-2025 уч.г**

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.

№	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	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