Отдел образования администрации Магдагачинского района
Муниципальное общеобразовательное казенное учреждение
Чалганская основная общеобразовательная школа

ПРИКАЗ

От 01.09.2020 г. с Чалганы. № 35-ОД

О создании комиссии по контролю
за качеством питания обучающихся

Руководствуясь статьей 37 Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г № 45, Постановлением Правительства Амурской области от 30.06.2019г №572 «О порядке обеспечения бесплатным питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных образовательных организациях Амурской области», уставом МОКУ Чалганской ООШ

приказываю:

1. Утвердить Положение «Об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МОКУ Чалганской ООШ.
2. Создать общественную комиссию по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в следующем составе:
    1) Тетюхина И.А, председатель комиссии
    2) Тугускина И.Н, классный руководитель 6 класса
    3) Бауэр И.А, представитель родительского комитета
    4) Рангина М.Н, медсестра ФАП
    5) Попова Т.А, кладовщик школы
3. Утвердить план проведения проверок качества предоставления питания обучающимся (Приложение 1).
4. Членам комиссии фиксировать результаты проверок в актах, информировать родительскую общественность на общешкольных родительских собраниях.
5. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы: Т.А. Кузнецова

С приказом ознакомлены:
-Тетюхина И.А
-Бауэр И.А
-Тугускина И.Н.
-Попова Т.А
-Рангина М.Н

Приложение №1
К Приказу № 35 -ОД от 01.09.2020г

ПЛАН
проведения проверок качества питания для обучающихся
МОКУ Чалганской ООШ

№пп	Мероприятия	Срок проведения
1	Контроль за соответствием ежедневного меню примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, вкусовым качествам предлагаемых блюд	Один раз в месяц
2	контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения.	Один раз в месяц
3	Контроль за санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока	Один раз в месяц
4	Проверка за поступающими на пищеблок продуктами питания: наличие сопроводительных документов на поступающее сырье и продукты питания, подтверждающих их качество и безопасность, сроки реализации продуктов	Один раз в месяц