

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) Бауэр И.А, учитель школы
 - 2) Молдов Р.В, представитель родительского комитета
 - 3) Хиря К.Н, представитель родительского комитета
 - 4) Рангина М.Н, медсестра ФАП
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:

-Бауэр И.А

-Молдов Р.В.

-Хиря К.Н

-Рангина М.Н



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