

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3»
с. Булыга – Фадеево Чугуевского района Приморского края
(МКОУ СОШ №3 с.Булыга-Фадеево)

ПРИКАЗ

№ 145– А

02.09.2024 г.

с. Булыга – Фадеево

Об организации контроля питания

Во исполнение закона Приморского края от 23.11.2018 г. № 388-КЗ «Об обеспечении бесплатным питанием детей, обучающихся в государственных (краевых) и муниципальных общеобразовательных организациях Приморского края», постановления губернатора Приморского края от 06.12.2018 № 72-пг «О порядке обеспечения обучающихся в государственных (краевых) и муниципальных общеобразовательных организациях бесплатным питанием», с целью контроля качества предоставления питания в школьной столовой МКОУ СОШ №3 с.Булыга-Фадеево

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить план мероприятий по контролю организации питания в школьной столовой (Приложение к приказу).
2. Создать комиссию по осуществлению контроля за качеством предоставления питания обучающихся в МКОУ СОШ №3 с.Булыга-Фадеево в 2024- 2025 учебном году в следующем составе:

Председатель комиссии:

Кузнецова Наталья Михайловна, заместитель директора по учебно-воспитательной работе

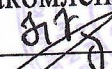
Члены комиссии:

Ткаченко Наталья Анатольевна, классный руководитель 9 класса;
Тихоненко Екатерина Васильевна, классный руководитель 4 класса;
Давиденко Наталья Степановна, член родительского сообщества;
Ерохина Людмила Викторовна, член родительского сообщества.

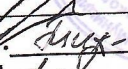
Директор

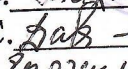
Таратон Н.Н.

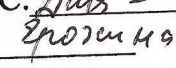
С приказом ознакомлены:

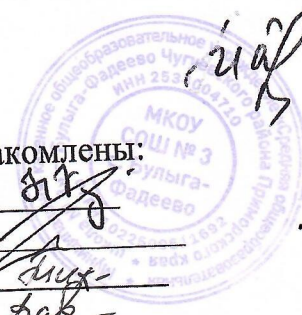
Кузнецова Н.М. 

Ткаченко Н.А. 

Тихоненко Е.В. 

Давиденко Н.С. 

Ерохина Л.В. 



Приложение к приказу от 02.09.2024 г. № 145-А

**ПЛАН КОНТРОЛЯ (с привлечением родительского комитета)
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ БЕСПЛАТНОГО ПИТАНИЯ обучающихся
в МКОУ СОШ №3 с.Булыга-Фадеево
на 2024 – 2025 учебный год**

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить учащимся полноценное горячее питание;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать учащимся навыки здорового образа жизни;
- развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
- формировать культуру питания и навыки самообслуживания.
- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации работы на пищеблоке (столовой)

№ п/п	ОРГАНИЗОВАННАЯ ФОРМА КОНТРОЛЯ, ТЕМА КОНТРОЛЯ	СРОКИ	Ответственный исполнитель
1	Документация на право поставок продовольствия	01-05 сентября	Директор
2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Поступающей партии	Заведующая столовой, Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
3	Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации работы на пищеблоке	ежедневно	Заведующая столовой, Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
4	Качество готовой продукции. Суточная проба.	Ежедневно	Бракеражная комиссия
5	Рацион питания. Примерное меню. Технологические карты, контроль остатков пищи	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
6	Санитарно-противоэпидемический режим Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. График генеральных уборок помещений, утвержденный руководством. Сервировка столов	1 раз в четверть	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
7	Организация режима работы, раздачи пищи	1 раз в четверть	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
8	Контингент обучающихся. Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус семьи (многодетная, социально-незащищенная и т.д). Выдача продуктовых наборов детям, обучающихся на дому	сентябрь, ноябрь	Директор, Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
9	Входной производственный контроль при закладке продуктов	1, 3 четверти октябрь, февраль	Бракеражная комиссия

10	Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль);	2,4 четверти декабрь, март	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
11	Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой;	2,4 четверти январь, апрель	Зам.директора по УВР, Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
12	Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	1 раз в месяц	Заведующая столовой, Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
13	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;	3 четверть март	Зам.директора по УВР, Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
14	Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов. Инвентарь и оборудование пищеблока	1,4 четверть апрель-май	Зам.директора по УВР, бракеражная комиссия
15	Лабораторные исследования готовой продукции, смывы и т.д. в рамках производственного контроля	март	Директор, Комиссия по контролю за организацией и качеством питания