

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа № 14 для учащихся
с ограниченными возможностями здоровья»
города Губкина Белгородской области

ПРИКАЗ

от 30 августа 2024 г.

№ 263

***О работе комиссии по контролю
за организацией питания учащихся
на 2024 – 2025 учебный год***

В целях укрепления здоровья детей и подростков, их социальной поддержки, соблюдения прав и гарантий, создания условий для осуществления качественного, сбалансированного и доступного питания учащихся, формирования навыков здорового, правильного питания,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по контролю за организацией питания учащихся на 2024 – 2025 учебный год в следующем составе:
Колесникова Н.Л. – председатель комиссии, заместитель директора, ответственный за организацию питания в школе;
Гришина С.Л. – заместитель председателя комиссии, учитель-дефектолог,
Оськина Т.В. – член комиссии, медицинский работник школы;
Лобынцева Л.И. – член комиссии, воспитатель;
Афанасьева Т.П. – член комиссии, медсестра;
Соколова Т.А. – член комиссии, представитель родительской общественности школы;
Карханина И.Ю. – член комиссии, представитель родительской общественности школы;
Певнева С.И. – член комиссии, представитель родительской общественности школы.
2. Установить срок работы комиссии с 01.09.2024 года по 31.05.2025 года.
3. Утвердить график проверок по контролю за организацией и качеством питания учащихся на год (Приложение № 1).
4. Утвердить План работы комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания на 2024 - 2025 учебный год (Приложение № 2)
5. Регламентировать работу комиссии Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся.
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ
«ООШ № 14 для учащихся с ОВЗ»

В.В. Шульга

**График проверок по контролю за организацией и качеством питания учащихся
на 2024-2025 учебный год**

№ п/п	Дата контроля
1.	19.09.24
2.	17.10.24
3.	21.11.24
4.	19.12.24
5.	23.01.25
6.	20.02.25
7.	20.03.25
8.	17.04.25
9.	22.05.25

**ПЛАН РАБОТЫ
КОМИССИИ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
НАД ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ
НА 2024 – 2025 УЧЕБНЫЙ ГОД**

Система организации питания в школе славит 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;
- обеспечить комплекс профилактических мероприятий по соблюдению санитарных норм и правил как действующей составляющей предупреждения распространения COVID-19 и других инфекционных заболеваний и пищевых отравлений;
- сохранить здоровье обучающихся;
- контроль над качеством готовой продукции.

№ п/п	НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ	СРОКИ
I четверть		
1	1. Контроль над соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие медицинских книжек, опрятность, чистота одежды). 2. Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей.	Сентябрь
2	1. Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой. 2. Входной производственный контроль при закладке продуктов.	Октябрь
II четверть		
3	1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль). 2. Контроль над санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).	Ноябрь
4	1. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом. 2. Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Декабрь
III четверть		
5	1. Проверка выполнения требований СанПин. к санитарному состоянию и содержанию помещений; <ul style="list-style-type: none">➤ режиму уборки и дезинфекции;➤ порядку мытья столов и кухонной посуды;➤ отбору и хранению суточных проб.	Январь
6	1. Проверка соблюдения графика работы буфета, столовой, графика приема пищи. 2. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль).	Февраль
7	1. Проверка соблюдения правил использования овощей урожая прошлого года. 2. Проверка наличия весового оборудования, плана и документов его проверки; срока годности предлагаемой продукции; 3. Соблюдения питьевого режима; соблюдения условий и способов хранения отходов.	Март
IV четверть		
8	1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль).	Апрель
9	1. Проверка санитарного состояния помещений столовой в период подготовки к работе летнего оздоровительного лагеря.	Май