Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Торопецкого района Плоскошская средняя общеобразовательная школа Россия 172870, Тверская область, Торопецкий район, поселок Плоскошь улица Первомайская дом 1

Телефон/факс 2-61-48

ПРИКА3

от 01 сентября 2023 года «Об утверждении состава комиссии»

№ 140

В целях улучшения работы по организации питания обучающихся и воспитанников МБОУ ТР Плоскошская СОШ, усилению контроля за качеством приготовления пищи Приказываю:

1) Утвердить состав общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников

Председатель комиссии – социальный педагог Степанова Ю.В.

Члены комиссии:

Соловьева О.В. - учитель истории

Никитина Т.В. - учитель физической культуры

Иванова Ю.А. – представитель родительской общественности

Мелющенкова Ульяна – обучающаяся 11 класса

2) Утвердить план работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников на 2023 – 2024 учебный год (Приложение 1)

3) С приказом ознакомить Соловьеву О.В., Степанову Ю.В., Никитину Т.В.

4) Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Директор иколы: Далакирева Д.А./

С приказом ознакомлены:

Соловьева О.В. Степанова IО.В

Никитина Т.В.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Торопецкого района Плоскошская средняя общеобразовательная школа

Россия 172870, Тверская область, Торопецкий район, поселок Плоскошь улица Первомайская дом 1

Телефон/факс 2-61-48

ПРИКА3

от 01 сентября 2023 года «Об утверждении состава комиссии»

№ 140

В целях улучшения работы по организации питания обучающихся и воспитанников МБОУ ТР Плоскошская СОШ, усилению контроля за качеством приготовления пищи Приказываю:

1) Утвердить состав общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников

Председатель комиссии – социальный педагог Степанова Ю.В.

Члены комиссии:

Соловьева О.В. – учитель истории

Никитина Т.В. – учитель физической культуры

Иванова Ю.А. – представитель родительской общественности

Мелющенкова Ульяна – обучающаяся 11 класса

- 2) Утвердить план работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников на 2023 2024 учебный год (Приложение 1)
- 3) С приказом ознакомить Соловьеву О.В., Степанову Ю.В., Никитину Т.В.
- 4) Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Директор школы:	/Балакирева Д.А./
С приказом ознакомлены:	
Соловьева О.В.	
Степанова Ю.В.	
Никитина Т.В.	

План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МБОУ ТР Плоскошская СОШ на 2023-2024 учебный год

Сроки	Мероприятия	Ответственные
август	 Проверка готовности пищеблока к новому учебному году. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Наличие термометров в холодильниках. Наличие спецодежды у персонала пищеблока. 	Ответственные Члены комиссии. Повара школьной столовой
	 б) Условия хранения уборочного инвентаря. 7) Контроль за прохождением работников пищеблока медицинского осмотра, прохождения гигиенического обучения. 	
август	1) Формирование списков учащихся на предоставление бесплатного и платного питания.	кл. руководители соц. педагог
сентябрь	 Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню. Контрольная проверка по закладке сырья для приготовления блюд. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции. 	Члены комиссии. Повара школьной столовой
октябрь	 Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд. Организация и проведение разъяснительной работы по ЗОЖ (оформление стенда посвященного культуре питания) 	Члены комиссии. Повара школьной столовой
ноябрь	 Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты. Контроль за заполнением документации: журнал бракеража готовой кулинарной продукции»; гигиенический журнал, журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. 	Члены комиссии. Повара школьной столовой
декабрь	 Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме, согласно ежедневному меню. Контроль за условиями соблюдения правил личной гигиены обучающимися. Контроль за соблюдением питьевого режима. 	Члены комиссии. Повара школьной столовой

январь	1) Проверка целевого использования продуктов	Члены комиссии.
	питания в соответствии с предварительным	Повара школьной столовой
	заказом. 2) Контроль за соблюдением условий и сроков	Столовои
	хранения продуктов.	
февраль	1) Проверка соблюдения требований СанПин к	Члены комиссии.
1 1	оборудованию и инвентарю.	Повара школьной
	2) Проверка помещений для хранения продуктов,	столовой
	соблюдение условий и сроков хранения продуктов	
март	1) Проверка наличия и состояния санитарной одежды	Члены комиссии.
	у сотрудника осуществляющего раздачу готовых	Повара школьной
	блюд.	столовой
	2) Контроль за массой порционных блюд.	
апрель	1) Контроль за соблюдением сроков годности,	Члены комиссии.
	температурно-влажностного режима и условий	Повара школьной
	хранения пищевых продуктов.	столовой
	2) Контроль за соблюдением личной гигиены	
	учащихся перед приемом пищи	
май	1) Контроль санитарного состояния пищеблока	Члены комиссии.
	(чистота посуды, обеденного зала, подсобных	Повара школьной
	помещений)	столовой
ИЮНР	1) Проверка наличия меню, соответствие	Члены комиссии.
	вывешенного меню фактическому питанию.	Повара школьной
	2) Выполнение норм раздачи готовой продукции в	столовой
	летнем оздоровительном лагере при школе.	Начальники лагерей
	3) Контрольная проверка по закладке сырья для приготовления блюд.	ЛДП и ЛТО
	4) Контрольное взвешивание отпускаемой	
	продукции.	
июль	1) Контроль за предоставлением сертификатов и	Члены комиссии.
	ветеринарных свидетельств на продукцию	Повара школьной
	животного происхождения от поставщиков	столовой
	продуктов питания в летнем оздоровительном	Начальник лагеря
	лагере.	ЛДП
	2) Контроль за заполнением документации: журнал	
	бракеража готовой кулинарной продукции,	
	гигиенический журнал, журнал учета	
	температурного режима в холодильном	
	оборудовании, журнал проведения витаминизации	
	третьих и сладких блюд, журнал учета	
	температуры и влажности в складских	
	помещениях.	