

**Управление образования и молодежной политики  
администрации Октябрьского района  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Перегибинская средняя общеобразовательная школа»  
(МБОУ «Перегибинская СОШ»)**

**ПРИКАЗ**

01.09.2022

с. Перегибное

№ 288-од

**О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания**

В соответствии с Положением о Комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Перегибинская средняя общеобразовательная школа», утвержденным приказом от 14.01.2022 № 13-од

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания в следующем составе:

Кагиева И.В., заместитель директора - председатель Комиссии;

Елакаева Ю.А., социальный педагог - член комиссии;

родительский комитет школы (по согласованию) - члены комиссии.

2. Утвердить форму акта о проведении контроля за организацией питания учащихся (Приложение).

3. Установить, что проверка качества и организации питания учащихся проводится комиссией по контролю за организацией и качеством питания в первую неделю каждой четверти учебного года.

4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

Е.Н. Ткач

АКТ № \_\_\_\_\_  
о проведении контроля за организацией питания учащихся

от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_

Члены комиссии представители родительской общественности:

---

---

---

---

---

---

---

провела проверку за организацией и качеством питания обучающихся, в целях планомерного осуществления контроля качества питания учащихся, выполнения профилактических мероприятий по соблюдению санитарных норм и правил, для предупреждения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, была проведена проверка, в ходе которой выявлено:

1. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья:

№	Контролируемый объект	Результаты проверки
1.1.	Ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья. Соблюдение сроков реализации пищевых продуктов.	
1.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания.	
1.3.	Соблюдение режима хранения продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки, совместимости.	

2. Организация работы моечной

№	Контролируемый объект	Результаты проверки
2.1.	Соответствие работы моечной санитарным требованиям: трехсекционные ванны для мытья посуды, ветошь, моющие средства, потоки движения грязной и чистой посуды.	

3. Санитарное состояние пищеблока, обеденного зала

№	Контролируемый объект	Результаты проверки
---	-----------------------	---------------------

3.1.	Кухня, подсобные помещения, обеденный зал содержаться в чистоте и порядке	
3.2.	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	
3.3.	Наличие и хранение уборочного инвентаря соответствует требованиям.	
3.4.	Соблюдается график проведения генеральных уборок	
3.5.	Соответствие столовой посуды и столовых приборов требованиям	
3.6.	Внешний вид персонала, соблюдение гигиенических требований	

#### 4. Рацион питания

№	Контролируемый объект	Результаты проверки
4.1.	В наличие примерное 10-дневное меню	
4.2.	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню	
4.3.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд	
4.4.	Наличие контрольного блюда	
4.5.	Соответствие раздаточного блюда контрольному	
4.6.	Осуществляется контроль за правильностью отбора суточных проб. Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов.	
4.7.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом, копченая продукция, грибы и т.д.	
4.8.	Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований	
4.9.	Качество питания: вкусовые качества блюд, соответствие питания представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище	
4.10.	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями: обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня; обеспечение достаточного количества чистой посуды; наличие промаркированных подносов для чистой и грязной посуды.	

5. Организация питания обучающихся

№	Контролируемый объект	Результаты проверки
5.1.	Наличие дежурного администратора. Дежурство классных руководителей	
5.2.	Наличие санитарно-гигиенической зоны для мытья рук, наличие мыла, горячей воды	

Выводы комиссии

---

---

---

---

Подписи членов комиссии

---