

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 25»**

**ПРИКАЗ**

От «01» сентября 2023 г.

№ 93/4

*О организации общественного контроля  
в 2023-20234 у.г.*

В целях организации общественного контроля за питанием учащихся в 2023-2024 учебном году, на основании Положения об организации питания учащихся в МБОУ «СОШ №25»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать общественную комиссию (включая родительский контроль) по контролю за питанием обучающихся в МБОУ «СОШ №25» в составе .

Попова Б.О. – представителя от школы;

Игнатъевой Е.А. – родителя;

Журовой О.В. - родителя.

**1.1. Назначить ответственным за организацию работы данной комиссии заместителя директора по ОБОПиУТ Попова Б.О.**

2. Комиссии по контролю за организацией и качеством питания осуществлять свою деятельность на основании Положения о комиссии по контролю за организацией питания, бракеражу готовой продукции, родительскому контролю организации и качества горячего питания в школе.

3. Комиссии по родительскому контролю осуществлять свою деятельность согласно плану проведения проверок на 2023-2024 учебный год с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований. Информацию о проведенных мероприятиях отражать в оценочном листе. (Приложение 2).

3.1. Попову Б.О. предоставлять отчет о проведенных мероприятиях на совещании при директоре в мае месяце.

4. Утвердить план-график проведения проверок (Приложение 1):

5. Контроль за исполнением данного приказа возложить на заместителя директора по ОБОПиУТ Попова Б.О.

Директор МБОУ «СОШ № 25»

Свирид Е.И.

Приложение 1.

№ п/п	Дата, период	Вопросы контроля
	Октябрь 2023	Организация приема пищи учащимися, соблюдение порядка в столовой;

		Соблюдение графика работы столовой;
	Январь 2024	Санитарное состояние пищеблока. Соответствие меню основному, согласование, наличие в зале. Количество отходов. Соблюдение культуры обслуживания. Организация дежурства в столовой.
	Март 2024	Санитарное состояние пищеблока. Соответствие ежедневного меню примерному 10-ти дневному. Информация об организации питания на сайте. Санитарное состояние пищеблока. Своевременное проведение мероприятий по программе производственного контроля.
	Апрель 2024	Рекомендации по подготовке пищеблока к ремонтным работам. Рекомендации по меню.

Приложение 2.

### Оценочный лист проверки организации питания и работы столовой

Дата: \_\_\_\_\_

Комиссия в составе:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.

Провела проверку и сделала выводы:

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;

\_\_\_\_\_

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала, наличие салфеток, обеспечение столовой посудой, мебелью, работу бактерицидных ламп;

\_\_\_\_\_

3. Наличие умывальных раковин, их работоспособность, наличие кожных антисептиков, полотенце;

\_\_\_\_\_

4. Наличие и состояние санитарной одежды у работников кухни, наличие медицинских масок, одноразовых перчаток;

\_\_\_\_\_

5. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

\_\_\_\_\_

6. Наличие программы производственного контроля приготавливаемой пищи;

\_\_\_\_\_

7. Проведение выборочного опроса детей с согласия их родителей о вкусовых предпочтениях, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд.

---

---

---

8. Выводы и

рекомендации: \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

Подписи членов комиссии:

1. \_\_\_\_\_  
(Фамилия, инициалы) (Подпись)
2. \_\_\_\_\_  
(Фамилия, инициалы) (Подпись)
3. \_\_\_\_\_  
(Фамилия, инициалы) (Подпись)
4. \_\_\_\_\_  
(Фамилия, инициалы) (Подпись)