|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пĕтĕмĕшле пелÿ паракан муниципаллă бюджетлă вĕренÿ учрежденийĕ**  **«Чăваш Республикин Тăвай районĕнчи Тăрмăшри пěтěмěшле пěлÿ паракан вăтам шкул»** | |  | | **Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение “Турмышская средняя общеобразовательная школа” Янтиковского района Чувашской Республики** |
|  | | **П Р И К А З**  30.08.2021 № 111 - О | |  |
| **Тăрмăш ялĕ** | |  | | **с. Турмыши** |
| О создании комиссии по осуществлению контроля за организаций питания в МБОУ «Турмышская СОШ» в 2021-2022 учебном году | |  | | |

В целях организации и осуществления постоянного контроля за питанием учащихся в 2020-2021 учебном году ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по осуществлению контроля за качеством предоставления питания обучающимся МБОУ «Турмышская СОШ» в 2021-2022 учебном году в следующем составе:

- Николаева Светлана Владиславовна, директор, - председатель Комиссии;

- Матросова Людмила Ивановна, заместитель директора, - заместитель председателя Комиссии;

- Иванова Кристина Робертовна, учитель русского языка и литературы, председатель профкома – секретарь Комиссии;

Члены Комиссии:

- Андреева Любовь Власовна, член Управляющего Совета (по согласованию);

- медицинский работник (по согласованию).

2. Утвердить план работы комиссии на 2021-2022 учебный год (Приложение).

3. Контроль над выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «Турмышская СОШ» С.В. Николаева

С приказом ознакомлены:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ф.И.О. | Дата | Подпись |
| Матросова Л.И. |  |  |
| Иванова К.Р. |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение к приказу МБОУ «Турмышская СОШ» от 30.08.2021 № 111-О |

**План работы комиссии по осуществлению контроля за питанием учащихся**

**в 2021-2022учебном году**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №   п/п | Вид контроля | Что проверяется | Кто проверяет |
| 1. | Ежедневный контроль | 1. Качество приготовления пищи (снятие пробы)  2.Организация питания детей, соблюдение режима питания, доставка и раздача пищи, сервировка стола, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд | Члены комиссии |
| 2. | Еженедельный контроль | 1.Контроль за работой пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб за 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи)   2. Качество и количество пищи, оформление блюд | Члены комиссии |
| 3. | Ежемесячный контроль | 1.Состояние технологического оборудования столовой | Члены комиссии |