



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гимназия №6 им. академика – кораблестроителя А.Н. Крылова»
г. Алатырь Чувашской Республики

429820, Чувашская Республика, г. Алатырь,
ул. Жуковского, 63,
тел. 2-02-69, 2-39-22

факс: (83531) 2-35-26
galatr_sosh6@cap.ru

ПРИКАЗ

28.08.2024г.

№248

**О создании комиссии по осуществлению контроля
за организацией и качеством питания обучающихся гимназии**

Во исполнение приказа отдела образования и молодежной политики администрации города Алатыря ЧР №82 от 11.11.2019 года «О создании комиссии по осуществлению контроля за организацией и качеством питания воспитанников и обучающихся образовательных организаций» и в целях улучшения работы по организации питания обучающихся гимназии, усилению контроля над качеством приготовляемой пищи

п р и к а з ы в а ю:

1. Создать комиссию по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся гимназии в школьной столовой в следующем составе:

- Королева И.Н., директор, председатель комиссии;
- Кашина О.Ю., заместитель директора по ВР, ответственный за организацию питания, заместитель председателя комиссии;
- Душенькин В.В., социальный педагог;
- Бочарникова М.Г., медицинская сестра (по согласованию);
- Борисова Т.А., член родительского комитета 5б класса (по согласованию);
- Малофеева О.С., член родительского комитета 5в класс (по согласованию);
- Пермянова А.А, член родительского комитета 6б класса (по согласованию);
- Жирнова В.З., член родительского комитета 8в класса (по согласованию).

2. Утвердить план работы комиссии по контролю за организацией питания на 2024-2025 учебный год (Приложение 1).

3. Контроль за исполнением данного приказа возложить на заместителя директора по воспитательной работе Кашину Ольгу Юрьевну.

Директор МБОУ «Гимназия №6»
г. Алатырь ЧР:

/И.Н. Королева /

План-график контроля за организацией и качеством питания обучающихся

сроки	мероприятие	ответственный
1 раз в месяц (1 неделя месяца)	Соответствие рациона питания обучающихся 12-дневному меню	комиссия
1 раз в месяц (2 неделя)	Исправность технологического оборудования пищеблока	комиссия
1 раз в месяц (3 неделя)	Соблюдение температурного режима холодильников	комиссия
1 раз в месяц (1 неделя)	Целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	комиссия
1 раз в месяц (2 неделя)	Качество поступающей сырой и готовой продукцией	комиссия
1 раз в месяц (3 неделя)	Наличие пересекающихся потоков сырья и готовой продукции	комиссия
1 раз в месяц (1 неделя)	Реализация сырых продуктов согласно срокам хранения	комиссия
1 раз в месяц (2 неделя)	Условия хранения круп	комиссия
1 раз в месяц (3 неделя)	Условия хранения овощей	комиссия
1 раз в месяц (3 неделя)	Раздельное хранение сырых продуктов	комиссия
1 раз в месяц (4 неделя)	Санитарное состояние пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	комиссия
1 раз в месяц (4 неделя)	Соблюдение масочного режима	комиссия
1 раз в месяц (2 неделя)	Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продуктах питания	комиссия
1 раз в месяц (4 неделя)	Объем пищевых отходов	комиссия
1 раз в месяц (1 неделя)	Качество и безопасность продукции и поступающего продовольственного сырья	комиссия
1 раз в месяц (4 неделя)	Санитарное состояние пищеблока и условия труда	комиссия