

Российская Федерация
Ханты-Мансийский автономный округ - Югра
(Тюменская область)

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 2»

ПРИКАЗ

«30» августа 2024г.
г. Радужный

№ 01-27/366

**«О создании общественной комиссии по контролю
за организацией и качественном питании
в МБОУ СОШ №2 на 2024-2025 учебный год»**

В соответствии с Федеральными законами от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 02.01.2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Постановлением Главного государственного врача от 27.10.2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», приказом ДО и МП ХМАО-Югры от 02.08.2021 года № 10-П-1030 «Об организации контроля за обеспечением безопасности и здорового питания обучающихся ОО ХМАО-Югры», с целью надлежащего контроля качества организации питания обучающихся, сохранения и укрепления здоровья школьников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать общественную комиссию по контролю за организацией и качеством питания в составе:
 - Кожокарь Ц.Г., лаборант, ответственный по питанию (или лицо замещающее)
 - Хакимова Л.Г., фельдшер школы (или лицо замещающее)
 - Представители родительской общественности (не менее 3-х человек).
2. Утвердить план проведения проверок общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на 2024-2025 учебный год (Приложение 1).
3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор

Н.А. Вардия

**План работы проведения проверок
общественной комиссии и родительского контроля за организацией и качеством питания
обучающихся в МБОУ СОШ № 2
на 2024- 2025 учебный год**

№	Мероприятия	Периодичность
1	Контроль за соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд, ассортиментом и качеством отпускаемой буфетной продукции. Наличие журнала бракеража готовой кулинарной продукции.	Не менее одного раза в четверть
2	Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.	
3	Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, спец. одежды, санитарно-гигиенических средств.	
4	Организация независимого мониторинга (опрос, анкетирование) учащихся и родителей.	Один раз в полугодие