

МАОУ «Школа Бизнеса и предпринимательства» г. Перми

(наименование организации)

Форма по ОКУД
по ОКПО

Код
0301026

ПРИКАЗ
(распоряжение)

Номер документа	Дата
059-02-22-190	31.08.2021

О создании общественной комиссии по контролю за организацией питания

В исполнении Приказа Министерства образования и науки Пермского края от 06.05.2015 № СЭД-26-01-04-330 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся образовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края» и в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей в школе с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать общественную комиссию по контролю за организацией питания (далее – Комиссия) на 2020-2021 учебный год в составе:

Члены комиссии:

1. Косарева Е.Н. - председатель управляющего совета.
2. Букина С.П. - родитель
3. Представитель родительской общественности 1-4 классов (по согласованию)
4. Представитель родительской общественности 5-11 классов (по согласованию)

2. Заместитель директора по АХЧ Казанцевой В.В. оказывать содействие в осуществлении комиссией общественного контроля с соблюдением СанПин и правил безопасности.

3. Рекомендовать комиссии доводить до сведения руководителю школы информацию по результатам проводимых проверок.

4. Приказ от 31.08.2020 N 059-02-22-162 «О создании комиссии по организации и контролю питания» считать утратившим силу.

5. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Руководитель
организации

Директор

(должность)



(подпись)

С.В.Большаков

(расшифровка подписи)

УТВЕРЖДЕН

Директор МАОУ «Школа бизнеса и
предпринимательства» г. Перми

С.В.Большаков

01.09.2021

ПЛАН

**работы общественной комиссии по контролю за организацией
питания на 2021-2022 учебный год**

N п/п	Мероприятия	Ответственный
1.	2.	4.
1.	Соответствие ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд по составу и выходу блюд.	Председатель комиссии Е.Н. Косарева
2.	Соответствие веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд.	
3.	Отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов.	
4.	Соблюдение культуры обслуживания обучающихся.	
5.	Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока.	
6.	Обеспечение фаянсовой, фарфоровой и стеклянной посудой без осколков и трещин.	
7.	Обеспечение столовыми приборами из нержавеющей стали.	
8.	Контроль наличие лабораторных исследований в соответствии санитарно-эпидемиологических требований.	
9.	Контроль за поступающими, на пищеблок продукты питания: наличие сопроводительных документов на поступающие сырье и продукты питания, подтверждающие их качество и безопасность сырья, сроки реализации продуктов.	
10.	- проведение анализа контроля; - отчет на Совете школы о проделанной работе Комиссии; - размещение анализа и результатов работы на стенде и в СМИ	