

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Центр образования №1 «Академия знаний» имени Н.П. Шевченко»
Старооскольского городского округа
(МАОУ «ЦО №1 «Академия знаний» имени Н.П. Шевченко»)
309503, Белгородская область, г. Старый Оскол, м-н Степной, 33
e-mail: co1-az @ sobelregion.ru**

ПРИКАЗ

30 августа 2024 года

№

**О создании общественной комиссии
по изучению вопросов организации питания**

В целях сохранения здоровья детей и контроля качества приготовления пищи

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Создать комиссию по изучению вопросов организации питания в составе:

- Юдина О.М., член комиссии, ответственный за организацию питания;
- Авдони娜 Н.С., член комиссии, председатель профкома;
- Кареева И.В. член комиссии, медицинский работник;
- Бедник А.М., член комиссии, представитель родительской общественности;
- Лютова О.Н., член комиссии, представитель родительской общественности;
- Останин В.Г., член комиссии, представитель совета отцов.

2. Вменить в обязанность комиссии проверку соблюдения установленных норм питания и качества приготовления пищи в соответствии с меню 1 раз в месяц с последующим оформлением итоговой справки с результатами проверки.

3. Юдиной О.М., члену комиссии, ответственному за организацию питания:

3.1. Разработать и утвердить план работы комиссии (приложение 1).

3.2. Рассматривать результаты справок по изучению организации питания на совещаниях при директоре.

4. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

**Директор МАОУ «ЦО №1 «Академия знаний»
имени Н.П. Шевченко»**

А.М. Колосова

С приказом ознакомлены:

ФИО	Дата	Подпись
Юдина О.М.		
Авдони娜 Н.С.		
Кареева И.В.		
Бедник А.М.		
Лютова О.Н.		
Останин В.Г.		

**План работы
общественной комиссии по контролю за организацией питания
(2024 - 2025 учебный год)**

Цель: 1. Создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественного приготовления, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.

2. Организация общественного контроля над питанием обучающихся, работой школьной столовой, соблюдением работниками столовой и обучающимися требований Сан ПиН.

№	Мероприятие	Сроки выполнения	Ответственный	Документ, фиксирующий результаты
1	Организационное совещание	сентябрь	Председатель комиссии	Собеседование
2	-санитарно – гигиеническое состояние обеденного зала; - качество приготовления блюд; -соответствие требованиям ежедневных меню по составу и выходу блюд; - соответствие требованиям столовой посуды и столовых приборов; - соответствие ежедневных меню примерному 10 дневному меню; - культура обслуживания; - отсутствие продуктов, запрещённых в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом; - обеспечение питьевого режима в соответствии с требованиями (обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня.	1 раз в месяц	члены комиссии	Справка, совещание при директоре
3	Удовлетворённость учащихся качеством и	1 раз в полугодие (в форме опроса учащихся	члены комиссии	итоговый приказ

	организацией питания	или мини-анкетирования)		
4	Мониторинг охвата питания	1 раз в квартал	члены комиссии	отчет