

ПРИКАЗ

26.08.2025г.

№ 1246

О создании комиссии общественного
контроля организации питания в
МКОУ-ООШ № 8 на 2025-2026 учебный год

На основании ФЗ от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов», Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора РФ «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в образовательных организациях» от 18.05.2020г., «Положение о комиссии общественного контроля организации горячего питания обучающихся МКОУ-ООШ № 8»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию общественного контроля в следующем составе:
Председатель комиссии:
Меньшенина Е.В. – ответственная за организацию питания;
Члены комиссии:
Бушуева О.А. – советник директора по воспитанию;
Члены комиссии из представителей родительской общественности:
Беннер Е.А.
Степанченко О.А.
2. Утвердить план работы комиссии общественного контроля, согласно Приложению 1 к данному приказу.
3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор МКОУ-ООШ № 8

С приказом ознакомлены:

 Богданова Е.А.
 Меньшенина Е.В.
 Бушуева О.А.
 Беннер Е.А.
Степанченко О.А.

Направление работы	Сроки
1. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья; 2. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка; 3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды	Сентябрь, март
1. Входной производственный контроль при закладке продуктов; 2. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции; 3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.	Октябрь
1. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание). 2. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу. 3. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.	Декабрь январь
1. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования; 2. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров; 3. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.	Февраль, март
1. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников; 2. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.	Апрель, май

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 468811232729010145642545975927204539216488993118

Владелец Богданова Екатерина Андреевна

Действителен с 04.02.2025 по 04.02.2026