



РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
МКОУ «Калинская СОШ»

368700, с.Кала, Рутульский район, РД

тел.(факс) 8(7264)23-5-33; e-mail: cyrbn@yandex.ru

«29» Августа 2020г.

№ 12

ПРИКАЗ

О создании общественной комиссии по контролю за питанием в 2020-2021 учебном году.

В целях производственного контроля за рационом питания учащихся, обеспечения безопасности и качества питания, соблюдения технологии приготовления блюд

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать общественную комиссию по контролю за организацией питания в составе:

- председатель комиссии – Далгатова Э.М., председатель родительского комитета
- заместитель председателя – Галимов Т.С., зам. директора по ВР;
- члены комиссии- Мустафаева Р., фельдшер ФАП с.Кала, Мустафаева Г.Д.- учитель начальных классов;

2. Утвердить план работы комиссии на 2020-2021 учебный год(приложение №1)

3. членам комиссии вести документацию, фиксировать в ней результаты проверок.

4. Представлять отчеты директору школы о результатах проведенной работы.

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы: _____ /Эмиргамзаев К.Э./



Утверждаю:
Директор МКОУ «Калинская СОШ»
Эмиргамзаев К.Э,



Приложение №1 к приказу №12 от 29.08.2020г

План работы на 2020-2021 уч год.

№	Мероприятие	Сроки	ответственные
1	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Далгатова Э.М.
2	Формирование списка учащихся, имеющих право на горячее питание	До 03.09.2020	Галимов Т.С.
3	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
4	Соблюдение графика работы столовой	В течение года	Члены комиссии
5	Санитарное состояние и содержание помещений и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	Раз в месяц	Члены комиссии
6	Соблюдение норм питьевого режима	По графику	Члены комиссии
7	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Далгатова Э.М.
8	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии
9	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Члены комиссии
10	Контроль за рационом питания)	в течение года	Члены комиссии.
11	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Члены комиссии
12	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	Далгатова Э.М.

13	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители
14	Соблюдение поварями качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии
15	Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд поварями школьной столовой	в течение года	Классные руководители
16	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года	Члены комиссии