

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 1**

ПРИКАЗ

г. Североуральск

11.01.2021

№ 03/1-осн.

Об утверждении состава комиссии по контролю и организации горячего питания и Плана работы комиссии по контролю и организации горячего питания в МАОУ СОШ № 1

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», утвержденного Постановлением Главного санитарного врача России от 27.10.2020 № 32, в целях осуществления контроля организации питания обучающихся МАОУ СОШ № 1, контроля качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно гигиенических требований в пищеблоке столовой МАОУ СОШ № 1

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить состав комиссии по контролю и организации горячего питания в МАОУ СОШ № 1 на 2021 год.
Председатель комиссии:
- Каштанова Т.В., директор МАОУ СОШ № 1;
Члены комиссии:
- Зайцева А.Ю., заместитель директора;
- Ильина С.М., заместитель директора;
- Исакова Е.Г., заместитель директора;
- Каримова А.В., заместитель директора;
- Слимак Ю.А., педагог-психолог;
- Уханева Е.А., заведующая столовой;
- Щукина М.А., фельдшер МАОУ СОШ № 1.
2. Утвердить План работы комиссии по контролю и организации горячего питания в МАОУ СОШ № 1 на 2021 год. (Приложение № 1).
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ СОШ № 1

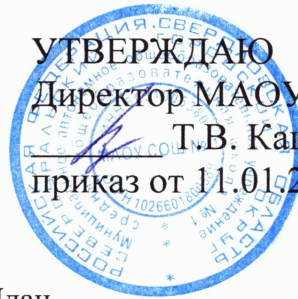
Т.В. Каштанова

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ СОШ № 1

Т.В. Каштанова

приказ от 11.01.2021 г. № 03/1-осн.



План

работы комиссии по контролю и организации горячего питания МАОУ СОШ № 1

	Мероприятие	Сроки выполнения	Ответственный
1.	Проведение организационных совещаний	4 раза в год	Председатель комиссии
2.	Определение контингента обучающихся, имеющих право на бесплатное питание. Формирование списков обучающихся, имеющих право на бесплатное питание	Сентябрь, декабрь	Ответственный за питание
3.	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	Ежемесячно (по четвергам)	Члены комиссии
4.	Анализ составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
5.	Контроль сроков реализации продуктов	Ежемесячно (понедельник)	Члены комиссии в присутствии заведующей столовой
6.	Контроль по проверке соответствия рациона меню	Постоянно	Члены комиссии
7.	Контроль за качеством сырой продукции	В течение года	Члены комиссии
8.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	2 раза в неделю (по набору комиссии)	Члены комиссии (медицинский работник, председатель)
9.	Контроль санитарно – гигиенического состояния пищеблока (наличие дез.средств, спец.одежды, перчаток, кухонного инвентаря, посуды)	Постоянно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
10.	Контроль санитарных книжек работников пищеблока столовой, на наличие отметки о прохождении мед.осмотра, прививок, обследование на рото-норовирусы)	2 раза в год	Председатель комиссии, мед.работник