

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Начальная общеобразовательная школа № 5»
Корсаковского городского округа Сахалинской области

ПРИКАЗ

от 01.09.2020 № 68-ОД § 14
О создании Совета общественного контроля за
организацией питания в МАОУ «НОШ № 5»

В целях реализации Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15 января 2020 года, в рамках Закона Сахалинской области от 08.10.2008 № 98-30 «О наделении органов местного самоуправления государственными полномочиями Сахалинской области по обеспечению питанием и молоком обучающихся в образовательных организациях», с целью создания оптимальной системы питания в школе и принятия мер по обеспечению качественным и безопасным питанием школьников,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать Совет общественного контроля за организацией питания (далее – Совет).
2. Утвердить состав Совета, Положение о работе Совета.
3. Утвердить график работы Совета (Приложение 1).
4. Назначить Алексееву Н.В., заместителя директора (по УВР), ответственную за организацией питания, координатором работы Совета.
5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Н.А. Ким

**ГРАФИК РАБОТЫ СОВЕТА ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ
МАОУ «НОШ № 5»**

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить учащимся полноценное горячее питание;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать учащимся навыки здорового образа жизни;
- развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
- формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ	СРОКИ
-Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды); -Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей	1 четверть
-Организация и проведение опроса учащихся и родителей (законных представителей) обучающихся по улучшению работы столовой; -Входной производственный контроль при закладке продуктов	2 четверть
-Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль); - Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	3 четверть
-Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом; -Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	4 четверть