

Отдел образования администрации г.Гуково Ростовской области
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Средняя школа № 23 имени В.А.Шеболдаева
(МБОУ СШ № 23)

ПРИКАЗ

21.10.2022

№ 63-1 /ОТ

О создании комиссии по контролю за качеством приготовления пищи в школьной столовой

С целью проверки соблюдения требований СанПиН при приготовлении пищи в школьной столовой, недопущения нарушений использования недоброкачественной продукции и т.п., сохранения жизни и здоровья обучающихся МБОУ СШ № 23

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить комиссию в составе:

Председателя комиссии:

Харьковская М.П. — директор МБОУ СШ № 23

Членов комиссии:

Чистяковой М.И. — школьного уполномоченного по правам ребенка

Жигало Е.В. — ответственная за организацию питания

Манучарян Л.А. — представитель родителей 8-х классов

Аракелян К.В. — представитель родителей 2-х классов

2. Членам комиссии: 21.10.2022 г.

- провести контроль качества приготовленной пищи в школьной столовой и буфете в соответствии с вопросами проверки (Приложение № 1)
- по итогам проверки составить Акт соблюдения санитарно-гигиенических требований и качества приготовленной пищи при организации питания в школьной столовой;

3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СШ № 23



А.М.Лушкина

Отдел образования администрации г. Гуково Ростовской области
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Средняя школа № 23 имени В.А.Шеболдаева
(МБОУ СШ № 23)

КОМИССИЯ ПО КОНТРОЛЮ ЗА КАЧЕСТВОМ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

АКТ ПРОВЕРКИ

контроля качества питания обучающихся в столовой МБОУ СШ № 23

21.10.2022 г.

Комиссия в составе:

№ п/п		ФИО представителя
1.	8 классы	Манучарян Лиана Аркадиевна
2.	8 классы	Козленкова Надежда Андреевна
3.	2 классы	Аракелян Карина Витальевна
4.	Председатель комиссии	Харьковская Марина Павловна
5.	Ответственный за организацию питания	Жигало Елена Владимировна
6.	Уполномоченный по правам детей	Чистякова Мираида Иосифовна

Провела проверку столовой по следующим вопросам:


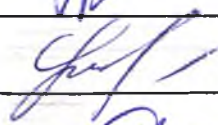
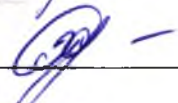
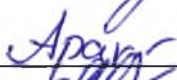


№ п/п	Вопросы проверки
1.	Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню
2.	Качество готовой продукции
3.	Санитарное состояние помещений кухонного блока и обеденного зала
4.	Организация приёма пищи учащимися
5.	Соблюдение графика работы столовой
6.	Внешний вид сотрудников столовой
7.	Наличие утвержденного меню (есть/нет)

8.	Соответствие меню – дня перспективному меню
9.	Причина несоответствия

В результате проверки установлено

1. Рацион питания соответствует утвержденному меню на 21.10.2022.
2. Качество готовой продукции хорошее, приготовлено их качественных продуктов, претензий нет.
3. Организация приёма пищи учащимися происходит согласно графика питания.
4. В столовой имеется график питания, график работы столовой и буфета
5. Внешний вид сотрудников столовой опрятный, сотрудники столовой работают в спецодежде, масках и перчатках.
6. В обеденном зале вывешено утвержденное меню, которое соответствует перспективному двухнедельному меню.
7. При взвешивании порций пищи недовеса не обнаружено.
8. Работники столовой в обращении с детьми ведут себя вежливо и приветливо.
9. Уборка обеденного зала, столов и посуды соответствует требованиям СанПиНа.

Подписи членов комиссии:

	Чистякова М.И.
	Жигало Е.В.
	Харьковская М.П.
	Аракелян К.В.
	Манучарян Л.А.
	Козленкова Н.А.