

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Старохуторская основная общеобразовательная школа»
Валуйского района Белгородской области**

Приказ

01.09.2023 г.

№47/3-од

**О создании комиссии по контролю
качества питания обучающихся**

С целью повышения эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся МОУ «Старохуторская ООШ» Валуйского района Белгородской области

Приказываю:

- 1.** Создать и утвердить состав комиссии по контролю качества питания обучающихся МОУ «Старохуторская ООШ» (Приложение 1).
- 2.** Утвердить форму справки по изучению организации питания в школе (Приложение 2).
- 3.** Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы  Ю.С.Золотухина/



**Состав комиссии
по контролю качества питания обучающихся МОУ «Старохуторская ООШ»**

Председатель комиссии:

Посохова О.М.

Члены комиссии:

Брянник Н.П.

Сапова Т.И.

СПРАВКА
по изучению организации питания в
МОУ « Старохуторская ООШ» Валуйского района Белгородской области
(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:
Председатель комиссии

Члены комиссии:

В присутствии

составили настоящую справку о том, что « ____ » _____ 20__ г. в ____ час. ____ мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве ____;

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены бумажные полотенца в количестве ____;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

Наличие графика работы столовой

Наличие графика приема пищи обучающихся

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: _____

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей)

дежурство педагогов

чистота зала

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

Наличие и доступность размещения меню: _____

Соответствие рационов питания утвержденному меню

Наличие и место расположения контрольных блюд:

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПин)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации
