

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 4»
Корсаковского городского округа Сахалинской области

ПРИКАЗ № 118 § 1 - ОД

« 02 » августа 2023 г.

г. Корсаков

О создании Совета общественного
контроля за организацией питания
учащихся МАОУ «СОШ № 4»

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», Стандарта организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Сахалинской области, утверждённым Распоряжением министерства образования Сахалинской области от 06.06.2023 № 3.12-860-р., 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 (Приложение 1).
3. Утвердить план работы Совета на 2023–2024 учебный год (Приложение 2).
3. Назначить Благову Т.Х., ответственную за организацией питания, координатором работы Совета.
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ «СОШ № 4»

Е.П. Осотова

Состав Совета общественного контроля:

Шамараева Юлия Анатольевна	заместитель директора школы
Вавилова Валентина Валерьевна	фельдшер школы
Благова Татьяна Ханановна	ответственная за питание
Листопадова Юлия Олеговна	учитель начальных классов
Волкова Юлия Александровна	представитель родительской общественности
Волков Андрей Михайлович	представитель родительской общественности
Решетникова Зарина Бахрудиновна	представитель родительской общественности
Бурьян Наталья Викторовна	представитель родительской общественности

С приказом ознакомлены:

Шамараева Ю.А.

Вавилова В.В.

Благова Т.Х.

Листопадова Ю.О.

Волкова Ю. А.

Волков А. М.

Решетникова З. Б.

Бурьян Н. В.

**ГРАФИК РАБОТЫ СОВЕТА ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ
МАОУ «СОШ № 4»
на 2023-2024 учебный год**

Месяц	Мероприятия	Дата проведения
Сентябрь	1.Заседание Совета. 2.Проверка соблюдения норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (опрятность, чистота одежды). 3.Проверка наличия в образовательной организации условий для соблюдения учащимися правил личной гигиены. 4.Проверка санитарного состояния обеденного зала. 5. Проверка состояния посуды в обеденном зале на наличие сколов и трещин. 6. Соблюдение графика питания учащихся. 7. Проверка наличия ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале. 8. Проверка соответствия блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей. 9.Проверка соблюдения температурного режима отпуска готовых блюд. 10.Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся. 11.Проверка классной документации. 12.Проверка соблюдения порядка выдачи молока учащимся. 13.Проверка журнала учёта замены фильтрующих элементов водоснабжения. 14.Наличие и доступность питьевой воды.	08.09.2023
Октябрь	1.Заседание Совета. 2.Проверка соблюдения норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (опрятность, чистота одежды). 3.Проверка наличия в образовательной организации условий для соблюдения учащимися правил личной гигиены. 4.Проверка санитарного состояния обеденного зала. 5. Проверка состояния посуды в обеденном зале на наличие сколов и трещин. 6. Соблюдение графика питания учащихся. 7. Проверка наличия ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале. 8. Проверка соответствия блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей. 9.Проверка соблюдения температурного режима отпуска готовых блюд. 10.Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для	12.10.2023

	учащихся. 11.Проверка классной документации. 12.Проверка соблюдения порядка выдачи молока учащимся. 13.Проверка журнала учёта замены фильтрующих элементов водоснабжения. 14.Наличие и доступность питьевой воды.	
Ноябрь	1.Заседание Совета. 2.Проверка соблюдения норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (опрятность, чистота одежды). 3.Проверка наличия в образовательной организации условий для соблюдения учащимися правил личной гигиены. 4.Проверка санитарного состояния обеденного зала. 5. Проверка состояния посуды в обеденном зале на наличие сколов и трещин. 6. Соблюдение графика питания учащихся. 7. Проверка наличия ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале. 8. Проверка соответствия блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей. 9.Проверка соблюдения температурного режима отпуска готовых блюд. 10.Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся. 11.Проверка классной документации. 12.Проверка соблюдения порядка выдачи молока учащимся. 13.Проверка журнала учёта замены фильтрующих элементов водоснабжения. 14.Наличие и доступность питьевой воды.	15.11.2023
Декабрь	1.Заседание Совета. 2.Проверка соблюдения норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (опрятность, чистота одежды). 3.Проверка наличия в образовательной организации условий для соблюдения учащимися правил личной гигиены. 4.Проверка санитарного состояния обеденного зала. 5. Проверка состояния посуды в обеденном зале на наличие сколов и трещин. 6. Соблюдение графика питания учащихся. 7. Проверка наличия ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале. 8. Проверка соответствия блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей. 9.Проверка соблюдения температурного режима отпуска готовых блюд. 10.Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся. 11.Проверка классной документации. 12.Проверка соблюдения порядка выдачи молока учащимся.	14.12.2023

	13.Проверка журнала учёта замены фильтрующих элементов водоснабжения. 14.Наличие и доступность питьевой воды.	
Январь	1.Заседание Совета. 2.Проверка соблюдения норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (опрятность, чистота одежды). 3.Проверка наличия в образовательной организации условий для соблюдения учащимися правил личной гигиены. 4.Проверка санитарного состояния обеденного зала. 5. Проверка состояния посуды в обеденном зале на наличие сколов и трещин. 6. Соблюдение графика питания учащихся. 7. Проверка наличия ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале. 8. Проверка соответствия блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей. 9.Проверка соблюдения температурного режима отпуска готовых блюд. 10.Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся. 11.Проверка классной документации. 12.Проверка соблюдения порядка выдачи молока учащимся. 13.Проверка журнала учёта замены фильтрующих элементов водоснабжения. 14.Наличие и доступность питьевой воды.	18.01.2024
Февраль	1.Заседание Совета. 2.Проверка соблюдения норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (опрятность, чистота одежды). 3.Проверка наличия в образовательной организации условий для соблюдения учащимися правил личной гигиены. 4.Проверка санитарного состояния обеденного зала. 5. Проверка состояния посуды в обеденном зале на наличие сколов и трещин. 6. Соблюдение графика питания учащихся. 7. Проверка наличия ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале. 8. Проверка соответствия блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей. 9.Проверка соблюдения температурного режима отпуска готовых блюд. 10.Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся. 11.Проверка классной документации. 12.Проверка соблюдения порядка выдачи молока учащимся. 13.Проверка журнала учёта замены фильтрующих элементов водоснабжения. 14.Наличие и доступность питьевой воды.	15.02.2024

Март	1.Заседание Совета. 2.Проверка соблюдения норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (опрятность, чистота одежды). 3.Проверка наличия в образовательной организации условий для соблюдения учащимися правил личной гигиены. 4.Проверка санитарного состояния обеденного зала. 5. Проверка состояния посуды в обеденном зале на наличие сколов и трещин. 6. Соблюдение графика питания учащихся. 7. Проверка наличия ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале. 8. Проверка соответствия блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей. 9.Проверка соблюдения температурного режима отпуска готовых блюд. 10.Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся. 11.Проверка классной документации. 12.Проверка соблюдения порядка выдачи молока учащимся. 13.Проверка журнала учёта замены фильтрующих элементов водоснабжения. 14.Наличие и доступность питьевой воды.	14.03.2024
Апрель	1.Заседание Совета. 2.Проверка соблюдения норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (опрятность, чистота одежды). 3.Проверка наличия в образовательной организации условий для соблюдения учащимися правил личной гигиены. 4.Проверка санитарного состояния обеденного зала. 5. Проверка состояния посуды в обеденном зале на наличие сколов и трещин. 6. Соблюдение графика питания учащихся. 7. Проверка наличия ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале. 8. Проверка соответствия блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей. 9.Проверка соблюдения температурного режима отпуска готовых блюд. 10.Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся. 11.Проверка классной документации. 12.Проверка соблюдения порядка выдачи молока учащимся. 13.Проверка журнала учёта замены фильтрующих элементов водоснабжения. 14.Наличие и доступность питьевой воды.	17.04.2024
Май	1.Заседание Совета. 2.Проверка соблюдения норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (опрятность, чистота одежды). 3.Проверка наличия в образовательной организации	15.05.2024

	условий для соблюдения учащимися правил личной гигиены. 4.Проверка санитарного состояния обеденного зала. 5. Проверка состояния посуды в обеденном зале на наличие сколов и трещин. 6. Соблюдение графика питания учащихся. 7. Проверка наличия ежедневного меню, утвержденного директором школы, в обеденном зале. 8. Проверка соответствия блюд, указанных в ежедневном меню, блюдам, фактически приготовленным для детей. 9.Проверка соблюдения температурного режима отпуска готовых блюд. 10.Контрольное взвешивание блюд, приготовленных для учащихся. 11.Проверка классной документации. 12.Проверка соблюдения порядка выдачи молока учащимся. 13.Проверка журнала учёта замены фильтрующих элементов водоснабжения. 14.Наличие и доступность питьевой воды.	
--	--	--