



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ПЕРМИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ
ДИРЕКТОР МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 36» г.ПЕРМИ
П Р И К А З

02.09.2020

№ 059-02-04- 111

О создании общественной комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в школе в 2020-2021 учебном году

В целях исполнения закона Пермской области от 09.09.1996г г. № 553-83 «Об охране семьи, материнства, отцовства» (в редакции от 02.08.2005 г. № 2376-526 «Контроль за качеством готовой продукции», создания общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся в школе,
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать на 2020-2021 учебный год общественную комиссию по контролю за организацией и качеством питания учащихся в школе из числа родительской общественности в следующем составе:
 1. Самарина О.В. родитель от 4б класса
 2. Лобова А.А. родитель от 4а класса
 3. Уханова Т.Н. Представитель Ус, НС
 4. Глотова Н.И. родитель от 6в класса
 5. Сивкова О.Н. родитель от 1в класса
 6. Власова Г.И. родитель от 4а класса
 7. Горчанина А.И. родитель от 9в класса
 8. Мигунова И.В. родитель от 6а класса
2. Общественной комиссии обеспечивать 1 раз в четверть контроль за организацией и качеством питания школьников и оформлением актов по итогам проверок.
3. Справки по итогам проверок предоставлять в общественный родительский комитет для информирования родительской общественности и в администрацию школы для информирования педагогического коллектива.
4. Контроль за исполнением приказа возлагаю на ответственную за организацией горячего питания учащихся на Мельникову Л.В.

Руководитель (директор)

А.Л.Колчанов

Ознакомлена

Л.В.Мельникова



П Р И К А З

Приложение 1 к приказу от 02.09.2020 г
№ 059-02-04-111

П Л А Н

работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания
обучающихся в МАОУ «СОШ № 36» г. Перми
на 2020-2021 учебный год

НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ		СРОКИ
1.	Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды)	1 раз в четверть
2.	Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей	
3.	Входной производственный контроль при закладке Продуктов	1 раз в четверть
4.	Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль)	1 раз в четверть
5.	Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	
6.	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	1 раз в четверть
7.	Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	