



**Управление образования администрации города Югорска
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры**

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №5»**

ПРИКАЗ

17.04.2023

№ 97/1

**О проведении проверки
организации питания в школе**

В целях обеспечения охраны здоровья обучающихся, доступности и качества питания в муниципальных образовательных учреждениях, в рамках Фестиваля «Агентство рекламы здоровья», на основании Порядка организации и проведения общественного контроля Управляющим советом МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №5»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести проверку организации питания обучающихся 24.04.2023г.
2. Для проведения проверки создать комиссию в следующем составе:
Председатель: Шаталова Т.В., заместитель директора ВР
Члены комиссии: Шигаева Е.П., член Управляющего совета
Акопова Т.А., зам. директора по ХР
Спиченок П.С., социальный педагог
Толетова Е.В., представитель от родительской общественности Управляющего совета
3. Утвердить форму Акта проверки организации питания (приложение).
4. Шаталовой Т.В., заместителю директора по ВР, результаты проверки предоставить в срок до 27.04.2023 г.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

Л.Н. Балужева

Акт № ____
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ "Средняя общеобразовательная школа №5"

от «24» 04 2023г.

Комиссия в составе:

Председатель: Иванова Т.В.

Члены комиссии: Иванова С.П.

Акопова Т.А.

Спирин Н.С.

Молотова С.В.

назначенная приказом директора школы от 17.04.23 № 97/0 составили настоящий акт в том, что «24» 04 2023 года была проведена проверка качества организации питания в школьной столовой:

№	Содержание контроля	Результаты
1	Охват горячим питанием учащихся: 1.Количество учащихся, охваченных питанием в школе. 2.Режим питания. 3.Продолжительность перемен. 4. Соответствие меню с перспективным.	- 4 кл - 100% - 5-11 кл - 69% - соответствует - да - соответствует
2	Культура приема пищи обучающимися: 1.Организованный вход учащихся в столовую. 2. Соблюдение личной гигиены, учащихся, перед приёмом пищи. 3.Соблюдение правил поведения в столовой.	да да да
3	Контроль соответствия порций количеству учащихся (на текущий момент): 1.Соответствие количества питающихся поданной заявке. 2.Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	соответствует соответствует
4	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	на рук., администрация соц. педагог
5	1.Санитарное состояние обеденного зала, кухни, складских помещений столовой. 2. Качество, количество и оформление приготовленных блюд.	удовл.-е удовл.-е

6	Документация в пищеблоке: 1.Наличие информации в «Уголке потребителя».	<i>в наличии</i>
7	Поточность производственных процессов: 1.Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары. 2.Соблюдение санитарных правил при мытье посуды.	<i>отсутствие</i> <i>соблюдения</i>

Выводы и рекомендации:

Защитный нет.

Председатель комиссии:

ИИ *Шатаев*

Члены комиссии:

ИИИИ *ИИИИИ*
ИИИ *Ахонков*
ИИИ *Сингенов*
ИИИИИ *ИИИИИ*