

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СИЗОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА» САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ «СИЗОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»)**

ОКПО 00796401, ОГРН 1159102005754, ИНН/КПП 9107005216/910701001
296531, Российская Федерация, Республика Крым, Сакский район, село Сизовка, улица Юбилейная, дом 42,
телефон (36563) 9-59-22, e-mail: school_sakskiy-rayon12@crimeaedu.ru, сетевой адрес: <https://sizovka.krymschool.ru>

ПРИКАЗ

01.08.2025 г.

с.Сизовка

№ 249

**О создании общественной комиссии
по контролю за организацией питания
обучающихся в 2025/2026 учебном году**

В целях создания общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ «Сизовская средняя школа»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать общественную комиссию по контролю за организацией и качеством питания учащихся школы в следующем составе:

Бородько Т.А., заместитель директора по ВР, председатель комиссии;
Баран Н.М., председатель родительского комитета школы;
Селезнёва Л.В., председатель родительского комитета 10 класса, член комиссии;
Эмирова Ю.С., председатель родительского комитета 5 класса, член комиссии;
Жмурко М.Е., член родительского комитета 3 класса

2. Общественной комиссии:

2.1. Обеспечить ежемесячный контроль за организацией и качеством питания школьников и оформление актов по итогам проверок.

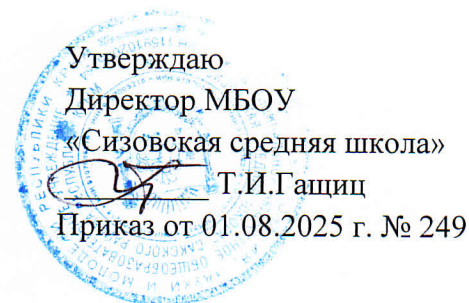
2.2. Акты по итогам проверок предоставлять в Совет по питанию школы для информирования родительской общественности и в администрацию школы для информирования педагогического коллектива.

3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы



Т.И.Гащиц



**ПЛАН
РАБОТЫ КОМИССИИ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА
ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ
в МБОУ «Сизовская средняя школа»
на 2025/2026 учебный год**

НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ	СРОКИ
1. Контроль за формированием рациона питания, приёмом пищи; 2. Контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения.	1 четверть
1. Контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала; 2. Контроль сроков годности и условий хранения продуктов.	2 четверть
1. Контроль технологических процессов, в т.ч. хронометраж технологических процессов, инструментальные замеры t° в тепловом оборудовании, температуры в толще приготавливаемых кулинарных изделий; 2. Входной производственный контроль, включая документальный производственный контроль, бракераж, замеры t°.	3 четверть
1. Приёмочный производственный контроль (включая бракераж, определение t° готовой пищи на раздаче, оставление суточной пробы); 2. Контроль санитарно-технического состояния пищеблока.	4 четверть