

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НЕМЦЕВСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
НОВООСКОЛЬСКОГО РАЙОНА БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ»
309633 Белгородская обл., Новооскольский район с. Немцево, ул. Верхняя, 2
Тел. 8 (47233) 3-12-17 e-mail: nem@edunoskol.ru

ПРИКАЗ

от «11» сентября 2024 года

№ 229

Об утверждении плана работы общественной комиссии по изучению вопросов питания на 2024-2025 учебный год

Во исполнении реализации положения об организации общественной комиссии по изучению вопросов организации питания», (утвержденного приказом по МБОУ «Немцевская ООШ» от 09.01.2020 года),

приказываю:

1. Утвердить План работы общественной комиссии по изучению вопросов питания на 2024-2025 учебный год (приложение №1).
2. Утвердить Программу работы общественной комиссии по изучению вопросов питания на 2024-2025 учебный год (приложение №2).
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «Немцевская ООШ» _____ И.М. Немцева



С приказом ознакомлены:

Ф.И.О. работника	Должность	Личные подписи работников	Дата
Ропатькова Л.А.	зам. директора		11.09.24г.
Алачева В.И.	учитель		11.09.24г.
Ахромеева В.Н.	учитель		11.09.24г.
Шкуратова Л.Г.	учитель		11.09.24г.
Скрышников И.А.	учитель		11.09.24г.
Трощилова М.Н.	учитель		11.09.24г.
Гаркушова С.Н.	воспитатель		11.09.24г.
Сердюченко О.С.	повар		11.09.24г.
Черкашина Т.Н.	повар		11.09.24г.

**ПЛАН РАБОТЫ
ОБЩЕСТВЕННОЙ КОМИССИИ
ПО ИЗУЧЕНИЮ ВОПРОСОВ ПИТАНИЯ
на 2024-2025 учебный год**

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить учащимся полноценное горячее питание;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать обучающимся навыки здорового образа жизни;
- развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
- формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ	СРОКИ
Готовность столовой, пищеблока, кладовой к началу нового учебного года: наличие умывальников, средств личной гигиены, графики работы столовой, приема пищи обучающихся, продолжительность перемен, организация дежурства, чистота и эстетичность обеденного зала, пищеблока; наличие посуды, организация питьевого режима, утвержденное меню, правильность хранения продуктов, нормативная документация и т.д.)	1 четверть
Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой; входной производственный контроль при закладке продуктов	2 четверть
Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль); контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобного помещения)	3 четверть
Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом; проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	4 четверть