



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА №2»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ГОРОД ДЕСНОГОРСК» СМОЛЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

П Р И К А З

08.11.2024

№ 428

О тематическом контроле
«Организация питания обучающихся»

В соответствии с планом внутренней системы оценки качества образования МБОУ «Средняя школа №2» г. Десногорска и Планом мероприятий контроля качества питания на 2024 – 2025 учебный год по проблеме «Обеспечение горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций» и методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», в целях проведения планомерной и целенаправленной работы по обеспечению обучающихся школы горячим питанием, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, охраны жизни и здоровья школьников, формирования у обучающихся культуры правильного питания, пропаганды основ здорового питания

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить план – задание по тематической проверке «Организация питания обучающихся» (план – задание прилагается).
2. Комиссии в составе:
 - Басова Е.Д., ответственный по питанию – председатель комиссии;
 - Ямникова Е.В., инженер по ОТ – член комиссии;
 - Рожкова Т.Д., председатель профкома – член комиссии;
 - Павлючкова М.С., социальный педагог – член комиссии;
 - Безбородова М.А., член родительского комитета – член комиссиипровести тематическую проверку «Организация питания обучающихся».
Срок: с 11.11.2024г. по 20.11.2024г.
3. По итогам проверки представить справку в срок до 30.11.2024г.
Ответственная: Басова Е.Д., ответственный по питанию.
4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой

Директор школы

О.А. Конохова

С приказом ознакомлены:
М.А. Безбородова
Т.Д. Рожкова
М.С. Павлючкова

Е.Д. Басова

Л.С. Герус

Е.В. Ямникова

Утверждаю
Директор МБОУ «Средняя школа №2»



Десногорска
О.А. Ковалова
2024г.

План – задание по тематической проверке «Организация питания обучающихся»

1. Использование:
 - а) использование технико – технологических карт;
 - б) использование примерных вариантов завтраков двухнедельного меню для обучающихся;
 - в) использование йодированной соли для приготовления горячих завтраков и обедов;
 - г) наличие в рационе питания школьников витаминных препаратов и витаминизированных напитков.
2. Взятие проб на определение:
 - а) качества приготовления пищи;
 - б) практического выхода (взвешивание).
3. Проверка:
 - а) сроков реализации продукции;
 - б) хранения продуктов питания;
 - в) хранения и уничтожения продуктовых отходов.
4. Соблюдение:
 - а) санитарно – гигиенических норм при обработке оборудования, приспособлений, инвентаря, столовых приборов, продуктов питания перед приготовлением горячих завтраков, обедов и после;
 - б) санитарно – гигиенических требований работниками столовой при приготовлении пищи (личная гигиена).

План – задание составила ответственный по питанию

Е.Д. Басова