

МУНИЦИПАЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ШКОЛА № 19
г. ФЕОДОСИИ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ»

МУНИЦИПАЛЬНИЙ
БЮДЖЕТНИЙ
ЗАГАЛЬНООСВІТНІЙ
ЗАКЛАД «ШКОЛА № 19
м. ФЕОДОСІЇ
РЕСПУБЛІКИ КРИМ»

«КЪЫРЫМ
ДЖУМХУРИЕТИ
ФЕОДОСИЯ ШЕЭРИНИНЪ
19 НОМЕРАЛЫ МЕКТЕБИ»
МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ
УМУМТАСИЛЬ
МУЭССИСЕСИ

298100, Республика Крым,
г. Феодосия, ул. Куйбышева, 23

e-mail: uvkschool19@gmail.com,
тел. 2-21-33, 3-20-07, 3-16-66

ПРИКАЗ

От «28» августа 2017 г.

№ 352

*Об организации общественного контроля
за питанием обучающихся
в I полугодии 2017/2018 учебный год*

С целью повышения эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся МБОУ «Школа № 19 г. Феодосии Республики Крым»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить состав общественной комиссии по организации контроля за питанием в МБОУ «Школа № 19 г. Феодосии Республики Крым»: От родительской общественности – Стандратюк А. А., Умерова А. А., Спиренкова К. В. От педагогических работников – классный руководитель 2-А класса – Савина В.В., классный руководитель 7 класса – Грицкевич В.А., председатель профсоюзного комитета школы Саманцова Е.В.
2. Утвердить план проведения проверок общественной комиссией по организации контроля за питанием на 2017/2018 учебный год (Приложение № 1).
3. Утвердить сроки отчета общественной комиссии по организации контроля за питанием в МБОУ «Школа № 19 г. Феодосии Республики Крым» о работе по осуществлению контроля: **1 раз в квартал.**
4. Администратору школьного сайта Побережник И.В.:
 - 4.1. разместить данный приказ на школьном сайте;
 - 4.2. ежеквартально размещать отчет общественной комиссии на школьном сайте.
5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

И.о. Директор школы

Н.Ю. Аулова

С приказом ознакомлены:

Побережник И.В.

Грицкевич В.А.

Савина В.В.

Саманцова Е.В.



План проведения проверок общественной комиссией по организации контроля за питанием в МБОУ «Школа № 19 г. Феодосии Республики Крым» в I полугодии 2017/2018 учебного года

№ п/п	Мероприятия	Сроки проведения
1	Контроль за соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд	I неделя месяца
2	контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения,	II неделя месяца
3	Контроль за санитарным состоянием обеденного зала и раздаточной	III неделя месяца
4	Проверка за поступающими в раздаточную продуктами питания: наличие сопроводительных документов на поступающее сырье и продукты питания, подтверждающих их качество и безопасность, сроки реализации продуктов	IV неделя месяца