



МУ «Департамент образования г. Аргун»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №3»
Г. АРГУНА ИМ. М.М. ВАЙХАНОВА
(МБОУ «СОШ №3» г. Аргуна им. М.М. Вайханова)

МУ «Аргун-Галин дешаран департамент»
Муниципальни бюджетни йукъарадешаран хъукмат

АРГУН-ГАЛИН ОКРУГАН М.М. ВАЙХАНОВН ЦАРАХ ЙОЛУ

«ЙУКЪБЕРА ЙУКЪАРАДЕШАРАН ШКОЛА №3»

(МБЙУХЪ Аргун-Галин М.М. Вайхановн цАрах йолу «ЙУЙУШ №3»)

ПРИКАЗ

01.09.2024 г.

№ 58-од

г. Аргун

**О создании комиссии по контролю
за организацией и качеством питания
обучающихся школы
в 2024-2025 учебном году**

Для осуществления контроля за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ "СОШ №3" г. Аргуна имени М.М. Вайханова
п р и к а з ы в а ю :

1. Создать в МБОУ "СОШ №3" г. Аргуна имени М.М. Вайханова комиссию по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в 2024-2025 учебном году в следующем составе:
 - Магомадова Р.С. - ответственная за питание;
 - Хамзаева Л.А. – заместитель директора по ВР;
 - Гапаев А.Р. – заместитель директора по ИКТ;
 - Керимова М.Х. – председатель родительского комитета.
2. Утвердить план работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ "СОШ №3" г. Аргуна имени М.М. Вайханова на 2024-2025 учебный год. (Приложение 1).
3. Контроль за исполнением приказа возложить на ответственного за питание Магомадову Р.С.

Директор

Х.Д. Магомаева

С приказом ознакомлены:

Магомадова Р.С.

Хамзаева Л.А.

Гапаев А.Р.

Керимова М.Х.

**ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ 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 учащимся навыки здорового образа жизни;
- развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
- формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ	СРОКИ
1. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды); 2. Проверка соблюдения графика работы столовой.	1 четверть
1. Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой; 2. Входной производственный контроль при закладке продуктов.	2 четверть
1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль); 2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).	3 четверть
1. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом; 2. Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	4 четверть