Управление образованием Асбестовского городского округа
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 8 им. А.Г. Махнёва»
Асбестовского городского округа
(МАОУ СОШ №8 им. А.Г. Махнева)

ПРИКАЗ

01.09.2022 **№152-од**

О создании комиссии по проверке школьной столовой в 2022-2023 учебном году

На основании Плана внутришкольного контроля в 2022-2023 учебном году в МАОУ СОШ № 8 им. А.Г. Махнёва и в целях осуществления контроля за качеством питания учащихся, п р и к а з ы в а ю

1. Утвердить состав группы для проверки школьной столовой в 2022-2023 учебном году:

Щербакова О.В., ответственная за организацию питания в школе;

Федосеева М.В., член родительского комитета 5б класса;

Федотова О.Л., член родительского комитета 5б класса;

Горбунова И.Ю., член родительского комитета 5в класса.

2. Комиссии проводить проверку школьной столовой в соответствии с Планом проведения проверок школьной столовой в 2022-2023 учебном году (приложение 1).

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор О.А. Козлова

Приложение 1
к приказу от 01.09.2022 №152-од

План проведения проверок школьной столовой в 2022-2023 учебном году

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
Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой; Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений) Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль) Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей Соответствие меню бракеражному журналу Соблюдение санитарно-гигиенических норм обучающимися Контроль температуры готовой продукции	1 полугодие
Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой; Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений) Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль) Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей Соответствие меню бракеражному журналу Соблюдение санитарно-гигиенических норм обучающимися Контроль температуры готовой продукции	2 полугодие