

Городской округ Ханты-Мансийск
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 1»

(МБОУ «Гимназия № 1»)

ПРИКАЗ

от 05.09.2022 года

№ 121/1

город Ханты-Мансийск

**«Об осуществлении общественного контроля в части организации питания в МБОУ
«Гимназия №1» В 2022 – 2023 учебном году»**

В соответствии со ст. 28 «Компетенция, права, обязанности и ответственность образовательной организации» Федерального закона Российской Федерации N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", с целью осуществления общественного контроля качества организации питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать постоянно действующую комиссию по общественному контролю качества организации питания в составе:

Председатель комиссии:

Хомяков Н.В., ответственное лицо за питание МБОУ «Гимназия №1»;

Члены комиссии:

Сметанина Е.И., родитель обучающегося 11 В класса;

Пугачева И.М., родитель обучающегося 4 В класса;

Ермолаева О.В., классный руководитель 1 В класса;

Буракова В.В., заведующая столовой.

2. Комиссии осуществлять контроль за качеством организацией питания не менее 1 раза в месяц. Результат работы комиссии оформлять актом проверки качества питания.

3. Утвердить форму акт контроля качества питания (Приложение).

4. Ответственность за исполнение приказа возложить на Хомякова Н.В., заместителя директор по УВР и организации безопасности.

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Врио директора



Н.И. Гончарова

Согласовано:

Заместитель директора:



Н.В. Хомяков

АКТ
проверки качества питания в столовой Гимназии №1

« ____ » _____ 20 ____ г.

Комиссия в составе:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Провели проверку качества организации питания в столовой Гимназии.

Проверка включала:

1. Соответствие рациона питания утвержденному меню, нормы выдачи.
2. Санитарное состояние пищеблока.
3. Технологию приготовления пищи.
4. Возможности приобретения буфетной продукции.

Результаты проверки:

1. Продукция на выдаче соответствует (не соответствует) рациону, утвержденному в меню.

Блюдо	Органолептические показатели (вкус, t подачи)	Соответствие весовым нормам
Завтрак		
Обед		

2. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока _____

3. Внешний вид сотрудников столовой _____

4. Наличие буфетной продукции, разнообразие _____

5. Технология приготовления пищи соблюдается (не соблюдается) _____

Предложения по качеству, замечания:

Подписи членов комиссии:

Ознакомление с актом:
