

Российская Федерация  
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ  
Администрации города

П Р И К А З  
г. Моршанск

17.10.2017

№ 382

О проведении контроля за организацией питания обучающихся муниципальных бюджетных общеобразовательных организаций города

На основании приказа комитета по образованию администрации города от 14.03.2017 № 115 «Об утверждении плана мероприятий по формированию здорового образа жизни обучающихся города Моршанска на 2017 год» ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести контроль за организацией питания обучающихся муниципальных бюджетных общеобразовательных организаций города в период с **08.11.2017 по 15.11.2017** года.

2. Утвердить состав комиссии для проведения проверки согласно приложению 1.

3. Утвердить план-задание проведения контроля за организацией питания согласно приложению 2.

4. Руководителям МБОУ СОШ № 1 (с углубленным изучением отдельных предметов) (Губанова С.В.), МБОУ СОШ № 2 имени Героя Советского Союза Н.И. Борева (Е.С.Парамонова), МБОУ СОШ № 3 (Бородин В.В.), МБОУ «Гимназия» (Озерова И.М.), МБОУ «Начальная школа № 5» (Хрущевская О.Д.) обеспечить проведение контроля за организацией питания обучающихся муниципальных бюджетных общеобразовательных организаций города.

5. Итоги проведения контроля за организацией питания рассмотреть на совещании руководителей.

6. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя председателя комитета по образованию О.А.Гусеву.

Председатель комитета  
по образованию



В.А.Комарова

О.А.Гусева  
4-87-54

Приложение 1  
УТВЕРЖДЕН  
приказом комитета  
по образованию  
от №

Состав  
комиссии проведения проверки питания обучающихся муниципальных  
бюджетных общеобразовательных организаций города

1. Гусева О.А., зам. председателя комитета по образованию администрации города
2. Кондрашечкина В.Д., заместитель директора МКУ РЦСО по организации школьного питания
3. Ширшова Ю.В., ревизор МКУ ЦБОУ
4. Карасева О.Ю., председатель городского родительского Совета

Приложение 2  
УТВЕРЖДЕН  
приказом комитета  
по образованию  
от №

План-задание  
проведения контроля за организацией питания на пищеблоках ОО

- 1.Состояние и функционирование технологического оборудования, весоизмерительных приборов, инвентаря, наличие спец.одежды.
- 2.Закладка продуктов.
- 3.Правило раздачи, сроков и условия хранения блюд.
- 4.Наличие технологических карт и правило пользования ими, работа со сборниками рецептов.
- 5.Своевременность завоза продуктов в необходимом ассортименте и надлежащего качества, правильность их приемки, хранения, обеспечение сохранности товара.
6. Организация работы школьных буфетов (наличие ассортиментного минимума, утвержденного Роспотребнадзором, соответствие продуктов по факту, их сертификатов и удостоверений качества).
- 7.Организационная работа по увеличению охвата горячим питанием, улучшению качества питания.