

**Муниципальное образование «Заларинский район»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Бабагайская средняя общеобразовательная школа**

от 31 августа 2022 г.

с.Бабагай

№ 171

«Об изменении состава школьной комиссии
по контролю за организацией льготного
горячего питания обучающихся»

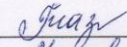
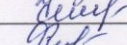
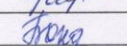

На основании замены одного члена комиссии

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Изменить состав комиссии по контролю за организацией льготного горячего питания обучающихся:
 - председатель комиссии – директор школы Камозина Л.А.;
 - заместитель председателя – соц. педагог Мазур Л.Г.;
 - члены комиссии – родители Чемякина О.В., Филиппова Н.Л., Бондаренко О.В.
2. Утвердить график работы комиссии (приложение 1).
3. Утвердить Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ Бабагайской СОШ.
3. Соц. педагогу Мазур Л.Г. провести родительские собрания в целях организации просветительной работы и анкетирования учащихся и их родителей по питанию.
4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор  Л.А.Камозина

С приказом ознакомлены:

	Л.Г.Мазур
	О.В.Чемякина
	Н.Л.Филиппова
	О.В.Бондаренко



Приложение к приказу № 171 от 31.08.2022г.

«О создании общественной комиссии по контролю
за организацией горячего питания
льготным категориям учащихся
МБОУ Бабагайской СОШ в 2022-2023 учебном году»

Рекомендации

по порядку проведения контроля

1. Проверить наличие меню за последнюю неделю согласно возрастной категории: обед должен включить (салат или овощи, первое блюдо, второе блюдо, напиток)
2. Внешний вид блюда должен соответствовать органолептическим качествам (цвет, консистенция, форма нарезки)
3. Проверить соответствие нормы выхода блюда согласно меню: завешивается одновременно 5 или 10 порций, гарниры и порционные (котлеты, курица, рыба и т.д.) блюда завешиваются отдельно, где средний показатель должен соответствовать норме выхода готовых блюд.
4. Температура подачи первых блюд не должна быть ниже 60-70 градусов, вторых блюд не ниже 55 градусов, холодных напитков не ниже 10 градусов.
5. Вкусовые качества должны соответствовать технологии приготовления.
6. Наличие калькуляционных карточек в соответствии меню и меню требования: сумма за набор продуктов должна соответствовать цене блюда в меню, применяемой стоимости за продукты питания должна быть равна стоимости продуктов в товарных накладных.
7. Стоимость обеда ежедневного меню может быть больше или меньше установленной стоимости за день, но 10-14 дней в среднем должны соответствовать сумме питания в целом.
8. В школах, где собирают собственный урожай овощей и ягод, данные продукты в стоимость блюд не должны входить.
9. Отразить дополнительную финансовую поддержку на питание от Муниципального образования при наличии.