

ПРИКАЗ

25.08.2023

№ 115/1 -ОД

**О создании комиссии по контролю за организацией и совершенствованием
питания обучающихся ГАПОУ СО «АМТ»**

В целях осуществления административно-общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся ГАПОУ СО «АМТ»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Московкину Кристину Андреевну, советника директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями назначить ответственной за организацию и совершенствование питания в ГАПОУ СО «АМТ».

2. Создать комиссию по контролю за организацией и совершенствованием питания обучающихся ГАПОУ СО «АМТ» с 01.09.2023 года в составе:

Председатель - Московкина Кристина Андреевна, ответственная за организацию питания обучающихся техникума;

Заместитель председателя - Фришина Наталья Александровна, председатель Совета техникума;

Члены группы:

- Бурухина Анастасия Валерьевна, специалист по охране труда;
- Медведева Ольга Александровна, член родительского комитета;
- Тельминова Елизавета Максимовна, член Совета студентов.

3. Утвердить положение о комиссии по контролю за организацией и совершенствованием питания обучающихся ГАПОУ СО «АМТ».

4. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией и совершенствованием питания обучающихся ГАПОУ СО «АМТ» на 2023/2024 учебный год (приложение 1).

5. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор ГАПОУ СО «АМТ»

Т.И. Кургузкина

С приказом ознакомлены:

Московкина К.А. 25.08. 2023
 Фришина Н.А. 25.08. 2023
 Бурухина А.В. 25.08. 2023
 Медведева О.А. 25.08. 2023

Исп. Ханталиня Лариса Васильевна, зам. директора по АХР и КБ

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «АМТ»

 Т.И. Кургузкина

Приказ от 25.08.2023 № 115/1-ОД

ПЛАН РАБОТЫ
комиссии по контролю за организацией и совершенствованием питания
обучающихся на 2023 - 2024 учебный год

№	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в столовой	сентябрь	Председатель и зам. председателя комиссии
2	Формирование списка обучающихся, имеющих право на льготное питание	сентябрь	Социальный педагог
3	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием столовой	один раз в квартал	Члены комиссии
4	Соблюдение графика работы столовой	один раз в квартал	Члены комиссии
5	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	один раз в квартал	Члены комиссии
6	Соблюдение норм питьевого режима	один раз в квартал	Члены комиссии
7	Соблюдение поварами столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	один раз в квартал	Члены комиссии
8	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	один раз в квартал	Члены комиссии
10	Контроль за рационом питания	один раз в квартал	Члены комиссии
11	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием столовой и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	один раз в квартал	Члены комиссии
13	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил обучающимися техникума	один раз в квартал	Мастера, кураторы групп
14	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	один раз в квартал	Члены комиссии
15	Беседы с обучающимися о качестве приготовления блюд поварами столовой техникума	в течение года	Мастера, кураторы групп

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

1. Проверка качества и совершенствования питания

- 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 1.2. Готовность столовой к работе в новом учебном году.
- 1.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 1.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 1.5. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 1.6. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в техникуме.
- 1.7. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие в столовую.
- 1.8. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 1.9. Контроль организации приема пищи обучающимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.10. Соблюдение гигиенических норм и правил обучающимися во время приема пищи.
- 1.11. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.

2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

- 2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря в столовой, маркировка.
- 2.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие журнала здоровья.
- 2.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.
- 2.4. Соблюдение санитарного состояния столовой, обеденного зала и подсобных помещений.
- 2.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 2.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.