



Местная религиозная организация православный
Приход Александро-Невского кафедрального собора г. Старый Оскол
Белгородской области Белгородской и Старооскольской епархии
Русской Православной Церкви Московского Патриархата

Общеобразовательная автономная некоммерческая организация
«Православная гимназия во имя Святого Благоверного
Великого князя Александра Невского №38»
(ОАНО «Православная гимназия №38»)

ПРИКАЗ

02 сентября 2024 г.

№ 235

О создании комиссии общественного
контроля по изучению вопросов
организации питания
ОАНО «Православная гимназия №38»

С целью создания оптимальной системы питания в организации и усиления мер по организации качественного питания обучающихся, совершенствования организации питания и увеличения охвата горячим питанием обучающихся, на основании решения родительского комитета организации (протокол от 30.08.2024 г. №1)

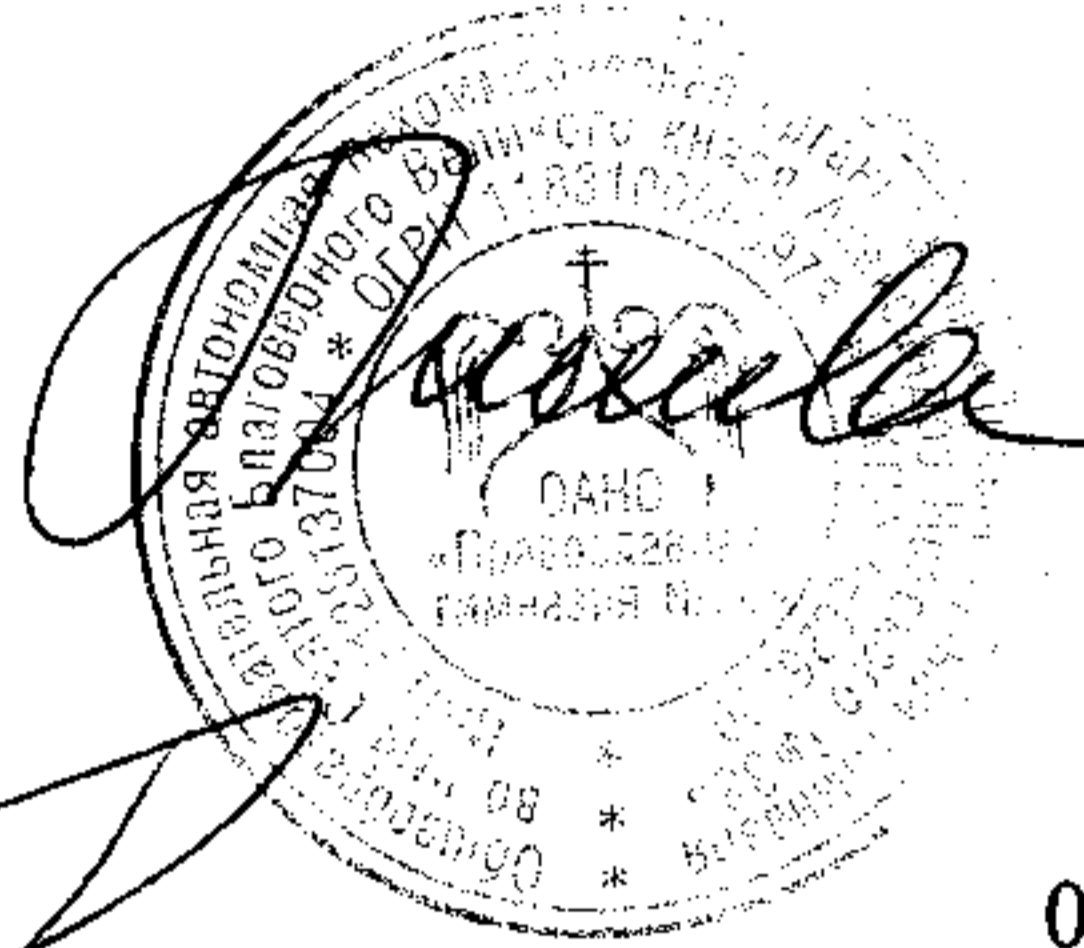
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию общественного контроля по изучению вопросов организации питания на период с 02.09.2024 по 31.05.2025 года в составе:
 1. Малаева О.Ю., заместитель директора – председатель комиссии;
 2. Кошелева Н.Л., заместитель директора по АХЧ – член комиссии;
 3. Урсаки С.В., социальный педагог – член комиссии;
 4. Симонова Н.А., учитель географии, технологии – член комиссии;
 5. Прасолова О.А., член родительского комитета 2 класса – член комиссии;
 6. Корецкая А.Г., член родительского комитета 3 класса – член комиссии;
 7. Луцева А.В., член родительского комитета 4 класса – член комиссии;
 8. Фукалова В.В., член родительского комитета 5А класса – член комиссии;
 9. Пахомова А.В., член родительского комитета 5Б класса – член комиссии;
 10. Терехина Е.Н., член родительского комитета 6 класса – член комиссии;
 11. Циммерман А.Ю., член родительского комитета 7 класса – член комиссии;
 12. Воронцова С.Ю., член родительского комитета 8А класса – член комиссии;
 13. Зиновьева Н.Б., член родительского комитета 8Б класса – член комиссии;
 14. Тишина Н.С., член родительского комитета 9 класса – член комиссии;
 15. Панкова А.В., член родительского комитета 10 класса – член комиссии;
 16. Куфаева Е.А., член родительского комитета 11 класса – член комиссии;

17. Жилиякова Т.В., медицинская сестра ОГБУЗ «Городская больница №1» – член комиссии (по согласованию).
2. Вменить в обязанности комиссии общественного контроля проверку по изучению организации питания не реже 2 раза в год с последующим оформлением результатов проверок с помощью справок (Приложения №1, 2).
3. Контроль за исполнением приказа возлагаю на заместителя директора Малаеву О.Ю.

Директор
ОАНО «Православная гимназия №38»

М.П.



Е.И. Гринева

С приказом ознакомлены:

Малаева О.Ю.	02.09.2024
Сивкова О.А.	02.09.2024
Урсаки С.В.	02.09.2024
Симонов Н.А.	02.09.2024
Прасолова О.Н.	02.09.2024
Корецкая А.Г.	02.09.2024
Луцева А.В.	02.09.2024
Фукалова В.В.	02.09.2024
Терехина Е.Н.	02.09.2024
Циммерман А.Ю.	02.09.2024
Воронцова С.Ю.	02.09.2024
Пахомова А.В.	02.09.2024
Зиновьева Н.Б.	02.09.2024
Тишина Н.С.	02.09.2024
Панкова А.В.	02.09.2024
Куфаева Е.А.	02.09.2024
Шунина Н.А.	02.09.2024
Жилиякова Т.В.	02.09.2024

СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательной организации
ОАНО «Православная гимназия №38»

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии _____

1. _____

Члены комиссии:

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

В присутствии _____

составили настоящую справку о том, что «__» _____ 20__ г. в __ час. __ мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве _____;

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены полотенца в количестве _____;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла _____

Наличие дезинфицированных средств _____

Наличие графика работы столовой _____

Наличие графика приема пищи обучающихся _____

Продолжительность перемены _____ минут

(успевают ли дети принять пищу)

(примечание)

Соблюдение интервалов между приемами пищи _____

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в столовой: _____

дежурство обучающихся в столовой _____

(как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей)

дежурство педагогов _____

чистота зала, уборка после каждого приема пищи _____

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов. _____

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью) _____

количество посадочных мест в обеденном зале _____
Количество питающихся в 1 перемену _____
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров _____

(наличие медицинских масок, одноразовых перчаток и специальных щипцов)
Соблюдение правил при порционировании и раздаче готовых блюд _____

(наличие специального инвентаря, в том числе щипцов)
Эстетичность накрытия столов:
- гигиеническое состояние столов _____
- наличие 2-х комплектов подносов _____
- наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды _____
- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды _____

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Соответствие рационов питания утвержденному меню _____

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов _____

наличие бракеражной комиссии _____, количество членов _____
Наличие и место расположения контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции _____

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПин)
Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями _____
Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приема пищи _____

Качество готовой пищи (Приложение 2)
На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:
1. _____ 5. _____
2. _____ 6. _____
3. _____ 7. _____
4. _____ 8. _____

Со справкой ознакомлен
директор ОАНО «Православная гимназия №38» _____

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний) вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуски готовых блюд	

Примечание:

- (1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.;
- (2) – контрольное взвешивание блюда;
- (3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

