



МУ «Департамент образования г. Аргун»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 9 Г. АРГУН»
(МБОУ «СОШ № 9 г. Аргун»)

МУ «Аргун-Галин дешаран департамент»
Муниципальни бюджетан йукъардешаран хьукмат
«УСТРАДА-ГИАЛИН № 9 ЙОЛУ ЙУККЪЕРА ЙУКЪАРДЕШАРАН ШКОЛА»
(МБЙХЬ «Устрада-Галин № 9 йолу ЙЙШ»)

ПРИКАЗ

01.09.2025 г.

№ 123/2-од

г. Аргун

**О создании комиссии по контролю
за организацией и качеством питания
обучающихся школы
в 2025-2026 учебном году**

Для осуществления контроля за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ "СОШ № 9 г. Аргун" п р и к а з ы в а ю :

1. Создать в МБОУ "СОШ № 9 г. Аргун" комиссию по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в 2025-2026 учебном году в следующем составе:

-- ответственная за питание;

- Абастова Л.А. – заместитель директора по УВР;

- Гапаев А.Р. – заместитель директора по ИКТ;

- Хамзаева Р.Э. – председатель родительского комитета.

2. Утвердить план работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ "СОШ №9 г. Аргун" на 2025-2026 учебный год. (Приложение 1).

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.О. директора

Х.Д. Магомаева

С приказом ознакомлены:

Абастова Л.А.
Гапаев А.Р.
Хамзаева Р.Э.

**ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ
на 2025– 2026 учебный год**

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить учащимся полноценное горячее питание;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать учащимся навыки здорового образа жизни;
- развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
- формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ	СРОКИ
1. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды); 2. Проверка соблюдения графика работы столовой.	1 триместр
1. Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой; 2. Входной производственный контроль при закладке продуктов. 3. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль);	2 триместр
1. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений). 2. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом; 3. Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	3 триместр