



**Управление образования администрации города Югорска  
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры**

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №5»**

**ПРИКАЗ**

**21.02.2023**

**№ 46/1-о**

**О проведении проверки  
организации питания в школе**

В целях обеспечения охраны здоровья обучающихся, доступности и качества питания в муниципальных образовательных учреждениях, формирования культуры питания, на основании Порядка организации и проведения общественного контроля Управляющим советом МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №5», в рамках проведения общешкольного конкурса «Солдатская каша»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Провести проверку организации питания обучающихся 21.02.2023г.
2. Для проведения проверки создать комиссию в следующем составе:  
Председатель: Шаталова Т.В., заместитель директора ВР  
Члены комиссии: Шигаева Е.П., член Управляющего совета  
Акопова Т.А., зам. директора по ХР  
Спиченок П.С., социальный педагог  
Скороходова А.С., представитель родительской общественности от 3х классов
3. Утвердить форму Акта проверки организации питания (приложение).
4. Шаталовой Т.В., заместителю директора по ВР, результаты проверки предоставить в срок до 25.02.2023 г.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

**Директор**

**Л.Н. Балужева**

Акт № 1  
проверки организации питания в школьной столовой  
МБОУ "Средняя общеобразовательная школа №5"

от 21 02 2023г.

Комиссия в составе:

Председатель: Матвиенко Т.В.

Члены комиссии: Шмелев Е.П.

Аронов Т.А.

Смирнов П.С.

Сороховец А.С.

назначенная приказом директора школы от 21.02.23 № 46/1-о составили настоящий акт в том, что  
21 02 2023 года была проведена проверка качества организации питания в  
школьной столовой:

№	Содержание контроля	Результаты
1	Охват горячим питанием учащихся: 1.Продолжительность перемен. 2. Соответствие меню с перспективным.	полн соответствует
2	Культура приема пищи обучающимися: 1.Организованный вход учащихся в столовую. 2. Соблюдение личной гигиены, учащихся, перед приёмом пищи. 3.Соблюдение правил поведения в столовой.	да да да
3	1.Контроль соответствия порций количеству учащихся (на текущий момент). 2.Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню.	соответствует соответствует
4	Контроль за организацией приема пищи обучающимися.	кн. рук., дан. арм., соот. пер-т
5	1.Санитарное состояние обеденного зала. 2. Качество, количество и оформление приготовленных блюд.	хорошее чистота, порядок, блюда отменные
6	Документация в пищеблоке: 1.Наличие информации в «Уголке потребителя».	да

Выводы и рекомендации:

1. Разместить на стенде в стат. рекомендации по орг. збор. металла;
2. Провести «Средствами» способствующим формированию к-ра металла; выявить с учетом факторов РДВ, привлечение средств углубления к решению проблемы металла углубления.

Председатель комиссии: С.И. Младенко

Члены комиссии: С.И. Младенко

С.И. Младенко

С.И. Младенко

С.И. Младенко