

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение –
средняя общеобразовательная школа №1 имени младшего сержанта
Айдарова Рустама Руслановича с.Кизляр Моздокского района
Республики Северная Осетия –Алания**

Приказ

от 30. 08. 2025г.

№103

О создании Общественного совета по питанию

С целью усиления контроля за полноценностью питания, качеством поступающей продукции, внедрению основ здорового питания на 2025-2026 учебный год, **приказываю:**

1. Создать в школе Общественный совет по питанию.
2. Утвердить Положение о Создании общественного совета по питанию.
3. Утвердить состав совета /Приложение 1/.
4. Утвердить план работы Совета /Приложение 2/.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы:

Ознакомлена:



Айдарова З.А.

Батырханова С.З.

Состав Общественного совета по питанию
МБОУ СОШ №1 с.Кизляр

1. Председатель : Айдарова Залина Ахметовна – директор школы
2. Уматгереева М.Х - ответственная за питание в старших классах – социальный педагог
3. Батырханова С.З -ответственная за питание в младших классах – заместитель директора по УВР
4. Касимова А.А – ведущий специалист АМС с. Кизляр
5. Дадова З.А – представитель педагогической общественности
6. Ашракаева А.Т – представитель родительской общественности
7. Хамурзаева Амина – ученица 10 класса

**ПЛАН РАБОТЫ ОБЩЕСТВЕННОГО СОВЕТА
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, графика дежурства учителей	1 четверть
1. Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой; 2. Входной производственный контроль при закладке продуктов	2 четверть
1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль); 2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	3 четверть
1. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом; 2. Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	4 четверть