

Приложение 1.

к приказу от 01.09.2020г. № \_\_\_

**Состав**

 **бракеражной комиссии по контролю за качеством питания в школьной столовой.**

Председатель комиссии Магомедова В.Ш.-социальный педагог

Член комиссии:

Ибрагимова С. – медицинский работник

Адильханова А.Н. – повар

Султанова У.Ш. - родитель обучающегося .

Приложение 2.

к приказу от 01.09.2020г. № \_\_\_

График

посещения столовой школы с целью осуществления контроля качества питания обучающихся

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| День недели | Класс  |  |
| Понедельник |  |  |
| Вторник |  |  |
| Среда |  |  |
| Четверг  |  |  |
| пятница |  |  |
| Суббота  |  |  |

Приложение 3.

к приказу от 01.09.2020г. № \_\_\_

Состав комиссии контроля качества питания

|  |  |
| --- | --- |
| 1 класс |  |
| 2класс |  |
| 3 класс |  |
| 4 класс |  |

Приложение 4.

к приказу от 01.09.2020г. № \_\_\_

**Журнал**

**посещения родителями столовой школы**

**с целью осуществления контроля питания обучающихся**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **Ф.И.О проверяющего**  | **Прием пищи** | **Результаты проверки, основные недостатки и выводы (оценка за качество осуществления питания)** | **подпись** | **Решение руководителя организации по результатам проверки.** **Отметка об устранении выявленных недостатков** |
| **1** | **2** |  | **3** |  | **4** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Приложение 5.

к приказу от 01.09.2020г. № \_\_\_

 **«Утверждаю»**

 **Директор школы**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Абдуллатипова З.И.**

**Акт № \_\_\_\_**

**проверки комиссии контроля питания обучающихся в стол**овой

МКОУ «Нижнеказанищенская СОШ№4»

от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

Комиссия в составе:

1.

2.

3.

4.

5.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1.Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. качество готовой продукции \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Санитарное состояние зала столовой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Организации приема пищи учащимися \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Соблюдение графика работы столовой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Внешний вид сотрудников столовой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. Наличие меню (есть, нет) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

8. Соответствие меню – дня перспективному меню \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9. Причина несоответствия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

10.

11.

12.

В результате проверки установлено

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подписи членов комиссии: