РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
АДМИНИСТРАЦИЯ КОЛПНЯНСКОГО РАЙОНА ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ

ПРИКАЗ

«05» июня 2019 года № 121

пгт. Колпна

О проверке организации питания в летних оздоровительных лагерях с дневным пребыванием детей, организованных на базах общеобразовательных организаций Колпнянского района

На основании постановления администрации Колпнянского района Орловской области от 12 апреля 2019 г. № 264 «О мерах по организации отдыха и оздоровления детей и подростков в Колпнянском районе в 2019 году», приказами отдела образования администрации Колпнянского района Орловской области от 15 апреля 2019 г. № 91 «Об организации работы пришкольных оздоровительных лагерей», от 15 апреля 2019 года № 92 «Об утверждении штатного расписания работников пришкольных оздоровительных лагерей», руководствуясь Положением об отделе образования администрации Колпнянского района Орловской области

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести проверку питания детей в летних оздоровительных лагерях с дневным пребыванием детей, организованных на базах МБОУ «Краснянская средняя общеобразовательная школа», МБОУ «Карловская основная общеобразовательная школа», МБОУ «Ахтырская основная общеобразовательная школа», МБОУ «Знаменская основная общеобразовательная школа» с 06 июня по 10 июня 2019 года.

2. Создать комиссию для проведения проверки в следующем составе:
- Бушля Елена Васильевна – главный специалист отдела образования администрации Колпнянского района;
- Алексанова Елена Владимировна – главный специалист отдела образования администрации Колпнянского района;
- Балашова Ирина Александровна – главный бухгалтер МБОУ «Карловская основная общеобразовательная школа».

3. Утвердить программу проверки согласно приложению к настоящему приказу.

4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Начальник отдела Н.В. Серёгина

Приложение к приказу отдела образования администрации Колпнянского района Орловской области от 05.06.2019 года № 121

Программа проверки.

1. Посещаемость лагеря обучающимися;
2. Наличие утвержденного меню-требования;
3. Стоимость питания в день;
4. Наличие контрольных блюд;
5. Наличие технологической карты;
6. Наличие документации, удостоверяющей качество продукции;
7. Ведение бракеражных журналов;
8. Ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования;
9. Журнала учёта продуктов питания (приход, расход).