

Российская Федерация Краснодарский край  
Центральный район г. Сочи

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2

Номер документа	Дата составления
№ - 175 о/д	01.09.2023г.

**ПРИКАЗ**

**«Об осуществлении родительского контроля за организацией горячего питания в МОБУ СОШ №2 на 2023-2024 учебном году»**

На основании методических рекомендаций от 18 мая 2020г. МР 2.4.018020, утвержденных руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации (далее методические рекомендации) и в целях осуществления родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся, качеством приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню в общеобразовательных организациях Краснодарского края. На основании приказа министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края № 2420 от 09.09.2020г. «Об осуществлении родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях Краснодарского края»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Заместителю директора по ВР Курашвили А.А., организовать взаимодействие с общешкольным родительском комитетом, общественными организациями в части осуществления контроля за организацией горячего питания, не реже 1 раза в неделю (четверг).
2. Создать общешкольную комиссию по контролю за организацией питания из числа родителей (законных представителей), в срок до 05.09.2023г.
  - 2.1. Регламентировать порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся, в том числе

регламентирующего порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приема пищи, локальным нормативным актом общеобразовательной организации;

2.2. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся предусмотреть оценку:

- соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-технического содержания обеденного зала (помещения для приема пищи), состояния обеденной мебели, столовой посуды и т.п.;
- условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объема и вида пищевых отходов после приема пищи;
- наличия лабораторно-инструментальных исследований качества безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- удовлетворенности обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей);
- информирования родителей и детей о здоровом питании.

2.3. Родительский контроль осуществлять с помощью форм оценочного листа.

3. Контроль за данным приказом оставляю за собой.

Директор

Н.В. Шепилова