

## ПРИКАЗ

02.09.2024 г.

№249/1

д. Малая Шильна

### **О создании комиссии по осуществлению контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой в 2024-2025 учебном году**

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2024-2025 учебном году,

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля организации и качества горячего питания обучающихся в школьной столовой в следующем составе:  
Председатель: Муськина Г.М. – заместитель директора по ВР.  
Члены комиссии:  
    Гилязова Г.С. – заместитель по административно-хозяйственной работе;  
    Михайлова Г.Р., член комиссии;  
    Валеева Г.Ф., – член Родительского комитета;  
    Бочкова Ю.В., – педагог-психолог.
2. Утвердить Положение «О порядке проведения мероприятий родительского контроля организации горячего питания детей в МБОУ «Малошильнинская СОШ» (Приложение 1).
3. Утвердить Положение «О порядке доступа законных представителей обучающихся в помещение для приема пищи» (Приложение 2).
4. Утвердить план работы комиссии по контролю организации и качества питания в 2024-2025 учебном году (Приложение 3).
5. При проведении родительского контроля организации горячего питания в школе комиссией могут быть оценены:
  - ✓ соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;
  - ✓ санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды;
  - ✓ условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
  - ✓ наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
  - ✓ объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
  - ✓ вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и родителей или законных представителей;