



422708 с.Шапши, ул. Ленина 3 тел.: (884365) 77-223

Приказ № 118

от « 28 » августа 2024 года

**О создании комиссии по осуществлению
родительского контроля за качеством питанием обучающихся школы в школьной
столовой в 2024 -2025 учебном году.**

В соответствии с Федеральным законом от 01.03.2020 № 47 –ФЗ « О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 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 от 18.05.2020г Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», положение о родительском коентроле 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 за организацией горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в следующем составе:

Председатель комиссии – Шакирова Г.Х. – заместитель директора по ВР;

Члены комиссии:

- Михайлова С.Н. – председатель родительского комитета школы,
 - Агдуллина А.А. – завхоз школы .член родительского комитета
2. Утвердить положение « О порядке проведения мероприятий родительского контроля организации горячего питания обучающихся в МБОУ Шапшинская СОШ (приложение №1).
 3. Утвердить Положение « О порядке доступа законных представителей обучающихся в помещение для приема пищи» (приложение №2).
 4. Утвердить план работы школьной комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (приложение №2).
 5. Включить в проведение мероприятий родительского контроля за организацией питания детей, следующие критерии качества:
 - соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
 - санитарно-техническое содержание обеденного зала столовой - состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
 - условия соблюдения правил личной гигиены обучающимся;
 - наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;