

# Приказ №65/9 по МКОУ Мостовская СОШ им. С. Козлова

От 31 августа 2022 года.

## «О создании комиссии по осуществлению контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой в 2022-2023 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 2022-2023 учебном году.

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля организации и качества горячего питания, обучающихся в школьной столовой в следующем составе:  
Председатель: Смирнов В.Е. – директор школы.  
Члены комиссии:
  - ✓ Бирюкова М.Л. – и.о. зам.директора по УВР;
  - ✓ Кутузов А.Ю. – зам. директора по АХР.
2. Включить в состав комиссии представителей от родительской общественности в следующем составе:
  - ✓ Гордина Гульнара Камильевна (по согласованию);
  - ✓ Коробкова Ольга Анатольевна (по согласованию).
3. Утвердить Положение «О порядке проведения мероприятий родительского контроля организации горячего питания детей в МКОУ Мостовская СОШ имени Сергея Козлова» (Приложение 1).
4. Утвердить Положение «О порядке доступа законных представителей, обучающихся в помещении для приема пищи» (Приложение 2).
5. Утвердить план работы комиссии по контролю организации и качества питания в 2022-2023 учебном году (Приложение 3).
6. 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;
  - ✓ информирование родителей и детей о здоровом питании;
  - ✓ соблюдение графика работы столовой.



