

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Шолоховская гимназия, станица Вёшенская»

ПРИКАЗ
(основная деятельность)

01.09.2023г.

ст. Вёшенская

№194

Об организации родительского контроля за питанием обучающихся

В целях улучшения организации питания обучающихся в МБОУ «Шолоховская гимназия», содействию родительского контроля за организацией питания обучающихся, формирования предложений для принятия решений по улучшению питания в МБОУ «Шолоховская гимназия», руководствуясь Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить План мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся. (Приложение №1)
2. Утвердить состав комиссии, осуществляющий родительский контроль за организацией и качеством питания детей:

Председатель комиссии:

Кривоносова И.Н., зам. директора по УР

Члены комиссии:

Каргина В.Н., ответственный за льготное питание.

Мацюк Н.А. ответственный за питание детей ОВЗ, детей инвалидов

Штанг Е.А. ответственный за питание детей 1-4 классов

Брагина И.В., председатель родительского комитета (по согласованию)

Сегеда Л.А., представитель родительского комитета (по согласованию)

Мельникова И.И., представитель родительского комитета (по согласованию)

Зимовнов С.И. (ответственный за размещение официальной информации на сайте гимназии)

2.1 Комиссии осуществлять контроль питания и вести документацию в соответствии с Положением о родительском контроле организации горячего питания обучающихся МБОУ «Шолоховская гимназия» утвержденным приказом № 192 от 01.09.2022г., а также Положением о порядке доступа законных представителей обучающихся в школьную столовую МБОУ «Шолоховская гимназия»

3. Зимовнову С.И., зам. директора по ИКТ размещать на официальном сайте МБОУ «Шолоховская гимназия» акты контроля качества питания обучающихся МБОУ «Шолоховская гимназия». Срок исполнения до 10 числа каждого месяца.

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «Шолоховская гимназия»

С приказом ознакомлен(а):

Л.А. Штанг

Кривоносова И.Н.,

Зимовнов С.И.

Каргина В.Н.,

Мацюк Н.А.

Брагина И.В.,

Сегеда Л.А.

Мельникова И.И.

**ПЛАН-ГРАФИК РАБОТЫ КОМИССИИ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ
в МБОУ «Шолоховская гимназия»
на 2023 – 2024 учебный год**

Система организации питания в гимназии ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить учащимся полноценное горячее питание;
- обеспечить выполнение требований по нераспространению коронавирусной инфекции;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать учащимся навыки здорового образа жизни.

НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ	СРОКИ
<ol style="list-style-type: none">1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль);2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений, обработка дезинфицирующими средствами). Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	1 четверть
<ol style="list-style-type: none">1. Проверка режима работы школьных столовых и дежурства в них ответственных лиц.2. Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой, выполнение требований по нераспространению коронавирусной инфекции;3. Входной производственный контроль при закладке продуктов. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом.4. Отражение полноты информации о горячем питании обучающихся на школьном сайте.	2 четверть
<ol style="list-style-type: none">1. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды), выполнение требований по нераспространению коронавирусной инфекции;2. Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей	3 четверть
<ol style="list-style-type: none">1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль);2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений, обработка дезинфицирующими средствами). Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	4 четверть