

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №3
С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ МУЗЫКАЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ ИМЕНИ
А.П. ИВАНОВА»

ПРИКАЗ

от 03.09.2024

№ 192/1

«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 18.05.2020 г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по проведению мероприятий контроля организации и качества горячего питания обучающихся в школьной столовой в следующем составе:

Председатель: Дядюшко В.Ф. - директор.

Члены комиссии:

- Голубева И.А. - фельдшер школы
- Арсеньева И.В. - педагог-организатор;
- Феоктистова С.А. – заместитель директора по ВР
- Соловьева С.Г. - председатель Совета школы.

2. Членам комиссии проводить социологическое исследование среди обучающихся и родителей с целью выяснения вкусовых предпочтений детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, удовлетворенности организацией питания, условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся посредством анкетирования (приложение 1).

3. При проведении 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.

4. Согласно форме оценочного листа (приложение 2) проводить контрольные проверки соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов, санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды.

5. Результаты контроля обсуждать на заседаниях, и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.

6. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МОУ СОШ №3



В.Ф.Дядюшко