

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 17 имени Д.И.Гонтаря
хутора Коржи
муниципального образования Ленинградский район

ПРИКАЗ

31.08.2023

№ 146 - осн.

**О проведении родительского контроля
за организацией горячего питания в школе
в 2023-2024 учебному году**

Во исполнение приказа управления образования от 17.09.2020 № 654 «Об осуществлении родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях Ленинградского района», в целях осуществления родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся, качеством приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню в общеобразовательной организации, п р и к а з ы в а ю:

1. Создать комиссию из представителей общешкольного родительского комитета в части осуществления контроля за организацией горячего питания обучающихся общеобразовательной организации в следующем составе:

- председатель комиссии Т.Д. Безуглая, директор школы;
- заместитель О.П. Корж, заместитель директора по воспитательной работе;
- представители родительского комитета – Дымова С.Н.; Крючкова М.В.; Солдатов Ю.И.; Заливацкая Г.В., Шевелёва Г.Н., Билашенко Л.Н., Волошина Я.Ю., Орленко Л.П., Майорова О.И.

2. Организовать контроль за горячим питанием не реже 1 раза в неделю.

При посещении образовательной организации должны соблюдать требования санитарных правил СП 3.1/2.4.3598-20, а именно:

- проведение при входе в учреждение термометрии,
- обработка рук спиртосодержащими кожными антисептиками;
- использование индивидуальных средств защиты органов дыхания, перчаток.

3. Родительский контроль осуществлять в форме:

- анкетирование родителей и детей (приложение 1);
- участие в проверке организации питания по критериям (приложение 2).

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей необходимо оценивать:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и

