

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Жуковская средняя общеобразовательная школа»  
Торбеевского муниципального района Республики Мордовия  
(МБОУ «Жуковская СОШ»)  
Структурное подразделение в с. Тат-Юнки

**ПРИКАЗ**

от «б» сентября 2022 г.

с. Жуково

№ 60

**О создании родительского (общественного)  
контроля за организацией и качеством  
школьного питания**

На основании Федерального закона от 01.03. 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона от 29.12. 2012 г. № 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., положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся и в целях формирования здоровой нации и увеличения продолжительности активного долголетия

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать комиссию родительского (общественного) контроля (далее – комиссия) для осуществления действительного контроля за организацией и качеством питания школьников, с правом их прохода на пищеблок (при обязательном условии соблюдения требований санитарного законодательства) в следующем составе в МБОУ «Жуковская СОШ»:

Янина Нина Ивановна – председатель комиссии, директор МБОУ «Жуковская СОШ»;

Члены комиссии:

Предыбайло Анастасия Викторовна – председатель Управляющего Совета;

Лемесева Любовь Васильевна – председатель общешкольного родительского комитета;

Петрова Екатерина Александровна – ответственный за организацию питания;

Жукова Наталья Николаевна - заместитель директора по ВР;

Кяшкина Елена Николаевна – член родительского комитета 5 класса.

2. Создать комиссию родительского (общественного) контроля (далее – комиссия) для осуществления действительного контроля за организацией и качеством питания школьников, с правом их прохода на пищеблок (при обязательном условии соблюдения требований санитарного законодательства) в следующем составе в СП МБОУ «Жуковская СОШ» в с. Тат-Юнки:

Янина Нина Ивановна – председатель комиссии, директор МБОУ «Жуковская СОШ»;

Члены комиссии:

Утешева Тянзиля Ахметовна – учитель СП МБОУ «Жуковская СОШ» в с. Тат-Юнки;

Агишева Л.В. – ответственный за организацию питания;

Кяльгина Р.Ф. – член общешкольного родительского комитета;

Пряникова В.А. – член родительского комитета 7 класса;

3. Комиссии осуществлять:

- контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе;

- проводить ежемесячно мониторинг качества поставленной продукции и соответствие количества продуктов питания поданной заявке;

- контроль за качеством и полновесностью порций готовой продукции, за целевым использованием пищевой продукции, за организацией приема пищи обучающимися;

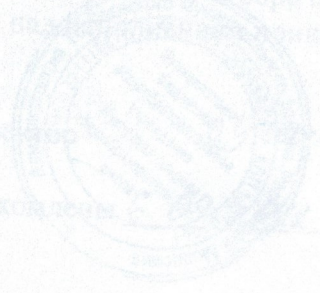
- контроль организации питания обучающихся за счет родительских средств;
  - обеспечение необходимых условий для соблюдения обучающимися школы правил личной гигиены и санитарного состояния пищеблока, обеденного зала;
  - контроль за правоммерностью определения контингента детей, имеющих право на получение льготного питания
  - соблюдения графика работы столовой.
4. Утвердить Положение о комиссии родительского (общественного) контроля для осуществления действительного контроля за организацией и качеством питания школьников.
  5. Результаты контроля доводить до сведения родителей на общешкольных и классных родительских собраниях.
  6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



Н.И.Янина

1. Ответственность за соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации питания обучающихся возложить на помощника повара Немову Д.И. - ответственного за питание Петрову Е.А.
2. В отсутствие повара Немовой М.И. и Аминой Л.В. питание учащихся возложить на помощника повара Немову Д.И. - ответственного за питание Петрову Е.А.
3. Суточную пробу снимать с каждой партии приготовленных блюд. Пробы собирать стерильными и прокипяченными ложками в стерильную и прокипяченную посуду (банки или контейнеры с плотно закрывающимися крышками). Каждую пробу помещать в отдельную посуду. Холодные закуски, горячие блюда, гарниры и напитки должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда должны отбираться порционно, в объеме одной порции. Хранить пробы не менее 24 часов в холодильнике при температуре от 0 до 4°C.
4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.



Н.И.Янина

С приказом ознакомлены: \_\_\_\_\_ М.И.Немова  
\_\_\_\_\_ Л.В.Амина  
\_\_\_\_\_ Е.А.Петрова