

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №6  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ТЕМРЮКСКИЙ РАЙОН**

**ПРИКАЗ**

от « 16 » сентября 2020 г.

№ 267/1

ст. Старотитаровская

**Об создании комиссии по контролю за организацией и качеством  
питания обучающихся, о создании родительского патруля в МБОУ  
СОШ №6 МО Темрюкский район**

На основании методических рекомендаций от 18 мая 2020 г. МР 2.4.0180-20, утвержденных руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации (далее - методические рекомендации), приказа управления образованием администрации муниципального образования Темрюкский район № 581 от 15.09.2020 года «Об осуществлении родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Темрюкский район», в целях осуществления родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся, качеством приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню в общеобразовательных организациях Краснодарского края, приказываю:

1. Утвердить состав комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания обучающихся МБОУ СОШ №6 на 2020-2021 учебный год в следующем составе:  
ОтрошкоЕ.А. ответственная за питание  
Веретеникова Г.В – заместитель по ВР  
Мамаева И.И – председатель ОРК  
Денисенко И.Ю. - председатель ученического совета школы
  
2. Утвердить план работы родительского патруля за организацией за организацией горячего питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа родителей (законных

- представителей) обучающихся в помещения для приема пищи, локальным нормативным актом школы;
3. Организовать взаимодействие с общешкольным родительским комитетом в части осуществления контроля за организацией горячего питания в школе не реже 1 раза в неделю;
  4. Утвердить мероприятия родительского контроля за организацией питания обучающихся предусмотреть оценку: соответствия реализуемых блюд утвержденному меню; санитарно-технического содержания обеденного зала (помещения для приема пищи), состояния обеденной мебели, столовой посуды и т.п.; условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися; наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; объема и вида пищевых отходов после приема пищи; наличия лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд; удовлетворенности обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей); информирования родителей и детей о здоровом питании.
  5. Организовать работу родительского контроля в форме анкетирования родителей и обучающихся школы.
  6. Контроль за исполнением данного приказ оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ №6



В.В.Сухоруков

Ознакомлены: