

Администрация Шимского муниципального района

**Комитет образования Администрации
Шимского муниципального района**

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа» жд.ст.Уторгош**

Приказ

№ 86

от 01.09.2022 г.

жд.ст.Уторгош

Об организации родительского контроля горячего питания в 2022-2023 учебном году

С целью повышения эффективности системы контроля качества предоставления горячего питания обучающимся в школе

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить состав комиссии родительского контроля:
Иванова Маргарита Николаевна- председатель совета родителей (законных представителей) обучающихся, родитель обучающейся 2 класса
Кононова Наталья Александровна - родитель обучающейся 5 класса
Созина Надежда Евгеньевна – родитель обучающегося 8 класса
2. Комиссии в своей работе руководствоваться положением о родительском контроле организации горячего питания обучающихся МАОУ «СОШ» жд.ст.Уторгош.
3. Утвердить План (график) работы комиссии (родительского контроля) организации и качества питания, обучающихся МАОУ «СОШ» жд.ст.Уторгош на 2022-2023 учебный год. (Приложение 1)
4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на завхоза Иванову Ю.А. ответственной за организацию питания.

Директора



В.П.Козлова



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ «СОШ» жд.ст. Уторгош

В.П.Козлова

Приложение к приказу №86 от 01.09.2022г.

жд.ст. Уторгош

План (график) работы

комиссии (родительского контроля) организации и качества питания, обучающихся МАОУ «СОШ» жд.ст. Уторгош
на 2022-2023 учебный год.

предмет		
Организация общественного контроля за питанием обучающихся, работой школьной столовой, соблюдением работниками столовой и обучающимися требований СанПин	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы, санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, наличие салфеток и т.п.	в течении года (с сентября 2022г. по май 2023г.) 1 раз в месяц
	Санитарное состояние столовой посуды, мытье посуды согласно СанПин	
	Взятие проб готовой продукции членами родительского контроля	
	Соблюдение поварами школьной столовой правил личной гигиены (наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд)	
	Соблюдение графика работы столовой и графика питания учащихся	
	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	
	Наличие технологических карт и их соблюдение	