МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ШКОЛА № 7 ИМЕНИ ГЕРОЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ М.Т.КАЛАШНИКОВА» ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00D4482F955F92A331C924F8E17914A029
Владелец: Ларцева Ольга Вячеславовна
Действителен: с 24.06.2022 до 17.09.2023

ПРИКАЗ

от 31.08.2023г. № 671-од

О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ Школы №7 г.о. Самара в 2023-2024 учебном году

На основании Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации», Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов, руководствуясь МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» и МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ Школы №7 г.о. Самара в 2023-2024 учебном году:

Мазур Татьяна Алексеевна, заместитель директора (председатель);

Екимчева Светлана Сергеевна, заместитель директора;

Шуба Сарвинас Ганишеровна, ответственный по питанию;

Лукьянова Ирина Евгеньевна, член Совета Школы (по согласованию);

Кунатова Валентина Андреевна, член Совета Школы (по согласованию).

2. Комиссии в своей деятельности руководствоваться Порядком проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся МБОУ Школы №7 г.о. Самара. Члены комиссии работают в соответствии с Планом (Приложение 1).

3. Комиссия может привлечь к своей работе других родителей (законных представителей) при наличии заявления председателю комиссии.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ Школы №7 г.о. Самара Ларцева О.В.

Приложение 1

План работы комиссии:

1) Проверка наличия цикличного меню, для ознакомления родителей и обучающихся;

2) Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;

3) Проверка санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды;

4) Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися (наличие воды, мыла, антисептических средств);

5) Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (фартук, колпак, перчатки);

6) Контроль вкусовых качеств готовых блюд;

7) Оценка объема и вида пищевых отходов после приема пищи.

Члены комиссии оказывают содействие администрации школы в проведении просветительской работы: конкурсы; проведение тематических классных часов.

Проведение мониторинга отношения учащихся к организации горячего питания в школе: анкетирование учащихся и родителей (законных представителей).