



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №16. им.И.В. Гудовича

353421, Краснодарский край, город-курорт Анапа,
с.Цыбанобалка, ул. Садовая, д.74

тел.: 8(86133) 23-248, 23-110, 23-419
E-mail: school16@anapa.kubannet.ru
Сайт: <http://anapa16.org.ru>

ПРИКАЗ

от 14.09.2020г.

№ 296/1

«Об осуществлении родительского контроля за организацией горячего питания»

В соответствии с приказом министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 09 сентября 2020 г. №240 «Об осуществлении родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях Краснодарского края », в соответствии с методическими рекомендациями от 18 мая 2020 г. МР 2.40180-20, утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации, с целью выполнения приказа управления образования администрации муниципального образования город-курорт Анапа от 14.09.2020 г. №657 «Об осуществлении родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования город-курорт Анапа» приказываю:

1. организовать взаимодействие с общешкольным родительским комитетом в части осуществления контроля за организацией горячего питания не реже 1 раза в неделю;
2. регламентировать порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещении для приема пищи, локальным нормативным актом;
3. при проведении мероприятий 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;
 - условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
 - наличия и состоянии 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;
 - информирование родителей и детей о здоровом питании
4. Заведующей школьной столовой Добуд – Оглы О.В. обеспечить неукоснительное выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания детей:
 - выполнение программы производственного контроля пищеблока за соблюдением санитарных правил и выполнением профилактических мероприятий (включая лабораторно- инструментальные исследования);
 - отбор и хранение суточных проб;