



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 45  
ИМЕНИ АДМИРАЛА ФЕДОРА УШАКОВА**

350047 г. Краснодар ул. Академика Трубилина, 49 тел./факс (861) 221-60-70, e-mail: [school45@kubannet.ru](mailto:school45@kubannet.ru)

**ПРИКАЗ**

от «01» сентября 2022 г.

№ \_\_\_\_\_ -ОД

г. Краснодар

**Об осуществлении родительского контроля  
за организацией горячего питания обучающихся МАОУ СОШ № 45  
в 2022-2023 учебном году**

На основании приказа департамента образования администрации муниципального образования город Краснодар, № 1351 от 30.09.2020 г. «Об осуществлении родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования город Краснодар» и на основании методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора РФ от 18.05.2020 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»

п р и к а з ы в а ю:

1. Ответственной за организацию питания Есиповой А.Н.:
  - 1.1. Организовать взаимодействие с общешкольным родительским комитетом в части осуществлении контроля за организацией горячего питания в МАОУ СОШ № 45 не реже одного раза в месяц.
  - 1.2. Регламентировать порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся, в том числе порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещение для приёма пищи, локальным нормативным актом МАОУ СОШ № 45
2. Создать в МАОУ СОШ № 45 общешкольную комиссию по контролю за организацией питания из числа родительской общественности
3. При проведении мероприятий родительского контроля за, организацией горячего питания МАОУ СОШ № 45 проводить контроль в соответствии методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора РФ от 18.05.2020 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях».
4. При проведении мероприятий родительского контроля за, организацией горячего питания МАОУ СОШ № 45 предусмотреть оценку:
  - соответствия реализуемых блюд утвержденным меню;

- санитарно–технического содержания обеденного зала (помещения для приём пищи), состояния обеденной мебели, столовой посуды и т.д.;
  - условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
  - наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
  - объема и вида пищевых отходов после приёма пищи;
  - наличие 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. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ СОШ № 45

М.Б. Гришина