

Управление образования
Администрация города Нижний Тагил
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Политехническая гимназия

ПРИКАЗ

11.01.2021

№ 6Б

**О создании комиссии по осуществлению
контроля за качеством питания обучающихся
в столовой МАОУ Политехническая гимназия в 2021 учебном году**

На основании Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ст.37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации», «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г. и «Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся в гимназической столовой в 2021 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля организации и качества горячего питания, обучающихся в столовой МАОУ Политехническая гимназия в следующем составе:

Председатель: Бородин О.П. – заместитель директора по воспитательной работе.

Члены комиссии:

Тюрина Ж.Н. – социальный педагог, ответственная за организацию питания и ведение документации по льготному питанию;

Чернянская Ж.И. – председатель Попечительского совета гимназии;

Екимова А.П. – учитель начальных классов, представитель родительской общественности;

Сорокина Л.Д. – специалист по ОТ, представитель родительской общественности;

Бердникова М.Ф.-фельдшер ДГП№5, представитель родительской общественности.

2. Утвердить Положение «О порядке проведения мероприятий родительского контроля организации горячего питания детей в МАОУ Политехническая гимназия» (Приложение 1).
3. Утвердить план работы комиссии по контролю организации и качества питания в 2021 учебном году (Приложение 2).
4. При проведении родительского контроля организации горячего питания в школе комиссией могут быть оценены:
 - ✓ соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;
 - ✓ соответствие температуры подаваемых блюд нормам;
 - ✓ санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды;
 - ✓ условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
 - ✓ наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
 - ✓ количество пищевых отходов после приема пищи;

