

краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Ачинская школа № 3»
КГБОУ «Ачинская школа № 3»
662152, Россия, Красноярский край, г. Ачинск, ул. Республики, 7
Телефон: 8(39151) 4-93-51-приемная, 8(39151) 7-88-44 – руководитель
e-mail: kgoushi@yandex.ru, ilshadrina@yandex.ru

ПРИКАЗ

30.08.2024.

№ 300/42

О создании комиссии для осуществления родительского контроля организации и качества питания обучающихся

В целях совершенствования организации питания обучающихся в КГБОУ «Ачинская школа № 3» (далее – учреждение), руководствуясь Федеральным законом от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020 года, Положением о родительском контроле организации питания обучающихся КГБОУ «Ачинская школа № 3», утвержденным приказом от 16.03.2021 года № 111 (далее – Положение), на основании п. 4.5. устава краевого государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Ачинская школа № 3», приказываю:

1.создать комиссию для осуществления родительского контроля организации и качества питания обучающихся (далее – Комиссия) в следующем составе:

Алексеева Татьяна Олеговна, представитель родительской общественности отделения № 1;

Дерова Ирина Николаевна, заместитель директора по учебной работе отделения № 1;

Когодеева Ольга Владимировна, социальный педагог отделения № 2;

Михайлова Анна Владиславовна, представитель родительской общественности отделения № 2;

Пойлова Олеся Юрьевна, представитель родительской общественности отделения № 3;

Самсонова Анна Владимировна, социальный педагог отделения № 3;

Сартакова Татьяна Ивановна, представитель родительской общественности отделения № 3;

Ошкина Татьяна Николаевна представитель родительской общественности отделения № 2;

Соловьева Лиена Алдисовна, представитель родительской общественности отделения № 1;

2. Комиссии обеспечить:

2.1. осуществление еженедельных контрольных мероприятий в соответствии с утвержденным графиком (Приложение № 1 к Приказу);

2.2. ведение Журнала родительского контроля организации питания обучающихся по форме, предусмотренной Положением (далее – Журнал);

2.3. проведение опроса и анкетирования обучающихся и родителей (законных представителей) по формам анкет, предусмотренных Положением;

3. заместителю директора Москальонову В.В. разместить Приказ на официальном сайте учреждения;

4. ответственными должностными лицами за организацию родительского контроля организации питания в отделениях:

Деровой И.Н. – отделение № 1;

Когодеевой О.В. – отделение № 2;

Самсоновой А.В. – отделение № 3, обеспечить начало осуществления родительского контроля в отделениях со 2 сентября 2024 года в соответствии с графиком.

5. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор

И.Л. Шадрина

ГРАФИК
родительского контроля организации питания обучающихся
в КГБОУ «Ачинская школа № 3»

День контроля	Место контроля
Понедельник, еженедельно Среда, еженедельно	Отделение № 1 по адресу г. Ачинск, ул. Манкевича, 50
Среда, еженедельно Четверг, еженедельно	Отделение № 2 по адресу г. Ачинск, ул. Манкевича, 48
Вторник, еженедельно Пятница, еженедельно	Отделение № 3 по адресу г. Ачинск, ул. Республики, 7

**ЖУРНАЛ
родительского контроля организации питания обучающихся
КГБОУ «Ачинская школа № 3»**

№пп	Наименование мероприятия (включает перечень мероприятий пункта 2.2. настоящего Положения)	Сроки проведения контроля (дата, время)	ФИО представителя комиссии от родителей	Результаты проверки: основные недостатки, положительные отзывы, выводы, предложения	Подпись представителя комиссии от родителей
1	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие реализуемых блюд утвержденному меню; - санитарно – техническое содержание обеденного зала столовой; - условия соблюдения гигиенических правил обучающимися; - наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; - наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд; 				
2	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие реализуемых блюд утвержденному меню; - санитарно – техническое содержание обеденного зала столовой; - условия соблюдения гигиенических правил обучающимися; - наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; - наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд; 				

3	<ul style="list-style-type: none">- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;- санитарно – техническое содержание обеденного зала столовой;- условия соблюдения гигиенических правил обучающимися;- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;				
4	<ul style="list-style-type: none">- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;- санитарно – техническое содержание обеденного зала столовой;- условия соблюдения гигиенических правил обучающимися;- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;				
5	<ul style="list-style-type: none">- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;- санитарно – техническое содержание обеденного зала столовой;- условия соблюдения гигиенических правил обучающимися;- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;				

6	<ul style="list-style-type: none">- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;- санитарно – техническое содержание обеденного зала столовой;- условия соблюдения гигиенических правил обучающимися;- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;				
7	<ul style="list-style-type: none">- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;- санитарно – техническое содержание обеденного зала столовой;- условия соблюдения гигиенических правил обучающимися;- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;				
8	<ul style="list-style-type: none">- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;- санитарно – техническое содержание обеденного зала столовой;- условия соблюдения гигиенических правил обучающимися;- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;				

9	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие реализуемых блюд утвержденному меню; - санитарно – техническое содержание обеденного зала столовой; - условия соблюдения гигиенических правил обучающимися; - наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; - наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд; 				
10	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие реализуемых блюд утвержденному меню; - санитарно – техническое содержание обеденного зала столовой; - условия соблюдения гигиенических правил обучающимися; - наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; - наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд; 				
11	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие реализуемых блюд утвержденному меню; - санитарно – техническое содержание обеденного зала столовой; - условия соблюдения гигиенических правил обучающимися; - наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; - наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд; 				

