

**МУ «Отдел образования Ачхой-Мартановского муниципального района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3 г.Ачхой-Мартан»
(МБОУ «СОШ №3 г. Ачхой-Мартан»)
МУ «Техья-Мартанан муниципальни кӀоштан дешаран дакъа»
Техья-Мартанан муниципальни кӀоштан муниципальни бюджетни
йукъарадешаран хьукмат
«Техья-Мартанан №3 йолу йуккъера йукъардешаран ишкола»
(МБЙУХЪ «Техья-Мартанан №3 йолу ЙУЙУИ»)**

П Р И К А З

20 августа 2025г.

№ 32

г. Ачхой-Мартан

Об осуществлении родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 3 г. Ачхой-Мартан»

На основании методических рекомендаций от 18 мая 2020 года МР 2.4.0180_20, утвержденных руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным врачом Российской Федерации (далее - методические рекомендации) и в целях осуществления родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся, качеством приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню в

п р и к а з ы в а ю:

1. Ответственному за организацию горячего питания, Маликовой З.Х.:
 - организовать взаимодействие с родительским комитетом, в части осуществления контроля за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 3 г. Ачхой-Мартан» не реже 1 раза в неделю;
 - руководствоваться в работе локальным нормативным актом учреждения порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся, в том числе порядок доступа родителей (законных представителей)

обучающихся в помещения для приёма пищи; при проведении мероприятий Родительского контроля за организацией питания обучающихся предусмотреть оценку: - соответствия реализуемых блюд утвержденному меню; - санитарно-технического содержания обеденного зала (помещения для приёма пищи), состояния обеденной мебели, столовой посуды и т.п. - условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися; - наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; - объёма и вида пищевых отходов после приёма пищи, - наличия лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающих пищевой продукции и готовых блюд;

Директор

Э.И. Бакриева