

Номер документа	Дата составления
162	30.08.2023

ПРИКАЗ
Об организации родительского контроля
качества питания

С целью повышения эффективности системы контроля качества питания обучающихся МБОУ «Нововознесенская СОШ»

п р и к а з ы в а ю:

1. Назначить ответственным за организацию «Родительского контроля качества питания» Эленбергер М.А. зам. директора по УВР.
2. Утвердить график посещения родителями школьной столовой с целью осуществления контроля качества питания обучающихся (приложение 1)
3. Утвердить состав комиссии контроля качества питания (приложение 2)
4. Утвердить форму журнала посещения родителями столовой с целью осуществления контроля качества питания обучающихся (приложение 3)
5. Утвердить форму акта проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой (приложение 4)

Директор

МБОУ «Нововознесенская СОШ»



Н.В.Коломиец

Приложение №1
к приказу
от 30.08.2023 г. № 162

График посещения столовой родителями

№ п/п	Дата посещения
1	13.10.2023
2	17.11.2023
3	15.12.2023
4	12.01.2024
6	12.02.2024
7	12.03.2024
8	12.04.2024
9	13.05.2024

Приложение № 2
к приказу
от 30.08.2023 г. № 162

Состав комиссии контролера качества предоставления горячего питания

1. Овсеенко Татьяна Николаевна - председатель комиссии;
2. Шапаренко Светлана Борисовна;
3. Леонидова Надежда Ивановна;
4. Бернгардт Мукармахон Борисовна

Приложение №3
к приказу
30.08.2023 г. № 162

Журнал посещения родителями столовой

Дата	ФИО проверяющего	Прием пищи	Результаты проверки (недостатки и выводы) оценка качества осуществления питания	Подпись	Решение руководителя ОО по результатам проверки. Отметка об устранении выявленных недостатков.
------	------------------	------------	---	---------	--

--	--	--	--	--	--

Приложение №4
к приказу
30.08.2023 г. № 162

Акт № _____

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой
МБОУ «Нововознесенская СОШ».

От _____ 20__ г.

Комиссия в составе:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие меню, согласно утвержденному _____
 2. Соответствие порции в граммах, согласно утвержденному меню _____
 3. Качество готовой продукции _____
 4. Санитарное состояние зала столовой _____
 5. Организация приема пищи учащимися _____
 6. Соблюдения графика работы столовой _____
 7. Внешний вид сотрудников столовой _____
 8. Наличие меню (есть/нет) _____
 9. Соответствие меню дня –перспективному меню _____
 10. Причина несоответствия _____
- В результате проверки установлено

Подписи членов комиссии: