

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение средняя  
общеобразовательная школа п.Светлополянск Верхнекамского района  
Кировской области

**ПРИКАЗ**

пгт. Светлополянск

30 августа 2024 года

№111-о/д

**О создании общественного (родительского)  
контроля за организацией и качеством питания**

С целью повышения эффективности системы контроля качества питания обучающихся МКОУ СОШ п. Светлополянск

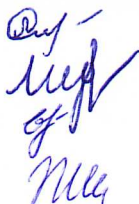
**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить ответственным за организацию родительского контроля качества питания обучающихся педагога-организатора –Медведеву Е. В.
2. Утвердить положение «Об организации родительского контроля качества питания в МКОУ СОШ п. Светлополянск», согласно (приложению 1).
3. Утвердить состав комиссии родительского контроля качества питания в МКОУ СОШ п. Светлополянск, согласно (приложению 2).
4. Утвердить план работы общественно-административной комиссии по контролю за организацией и качеством питания школы (приложение3)
5. Утвердить форму Журнала посещения родителями столовой школы с целью осуществления контроля качества питания обучающихся, согласно (приложению 4).
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.О. Директор школы  В.А Желудков



С приказом ознакомлены:



**Состав комиссии членов  
родительского контроля за организацией питания учащихся**

№	ФИО	
1.	Медведева Е.В	Отв. за организацию родительского контроля
2.	Черницына Л.А	Председатель профкома школы
3.	Жилова Т.А	Школьная медсестра
4.	Ефимова С.В	Член УС школы
5.	Климова Е.Э	Член УС школы
6.	Горшкова Н.В	Член УС школы

**План работы общественно-административной комиссии по контролю за организацией и качеством питания школы**

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить учащимся полноценное горячее питание;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать учащимся навыки здорового образа жизни;
- развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
- формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

№	Мероприятия	Сроки
1.	Проверка меню. Проверка готовности столовой и пищеблока.	Сентябрь
	Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды).	Ежемесячно
2.	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно
3.	Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню. Качество питания.	1 раз в четверть
4.	Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль); Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ежемесячно
5.	Контроль за качеством питания.	Ежемесячно
6.	Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	январь
7.	Организация просветительской работы.	Октябрь, апрель