

ПРИКАЗ

1 сентября 2023г.

№ 70/2

Об организации родительского контроля качества питания

С целью повышения эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся МКОУ «Станционная СОШ»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию «Родительского контроля качества питания» учителя начальных классов Алёхину Л.В.
2. В соответствии с Положением о бракеражной комиссии МКОУ «Станционная СОШ», утвердить состав бракеражной комиссии по контролю за качеством питания обучающихся (Приложение 1).
3. Утвердить график посещения родителями столовой школы с целью осуществления контроля качества питания обучающихся (Приложение 2).
4. Утвердить состав комиссии контроля качества питания (Приложение 3).
5. Утвердить форму Журнала посещения родителями столовой школы с целью осуществления контроля качества питания обучающихся (Приложение 4).



А.В.Ярошенко

**Состав бракеражной комиссии по контролю за качеством
питания в школьной столовой**

1. Ярошенко А.В. – директор школы
2. Богачёва Н.А. – ответственная за питание,
3. Сёмина А.П. – закрепленный за школой медицинский работник.

**График посещения столовой с целью осуществления контроля качества
питания обучающихся**

Нечётная неделя

День недели	Завтрак	Класс	Обед	Класс
Понедельник		1		6
Вторник		2		7
Среда		3		8
Четверг		4		9
Пятница		5		10

Чётная неделя

День недели	Завтрак	Класс	Обед	Класс
Понедельник		6		1
Вторник		7		2
Среда		8		3
Четверг		9		4
Пятница		10		5

Состав комиссии качества питания

- 1 класс – Гридина Т.А.
- 2 класс – Данилина О.А.
- 3 класс – Мягкова Т.С.
- 4 класс – Литюга Е.А.
- 5 класс – Данилина Л.С.
- 6 класс – Кузнецова Г.Е.
- 7 класс - Кудрявцева Н.Н
- 8 класс – Аникеева А.Г.
- 9 класс – Парфёнова Т.В.
- 10 класс - Борзикова О.А.

Утверждаю
директор МКОУ «Станционная СОШ»

_____ Ярошенко А.В.

АКТ № _____
проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в
столовой МКОУ «Станционная СОШ»

от « ____ » _____ 2020г.

Комиссия в составе:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню _____
2. Качество готовой продукции _____
3. Санитарное состояние столовой _____
4. Организация приёма пищи столовой _____
5. Соблюдение графика работы столовой _____
6. Внешний вид сотрудников столовой _____
7. Наличие меню (есть, нет) _____
8. Соответствие меню – дня перспективному меню _____
9. Причина несоответствия _____
- 10.
- 11.
- 12.

В результате проверки установлено _____

Подписи членов комиссии: