



Управление образования администрации города Невинномысска
муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 7 города Невинномысска

ПРИКАЗ

03 сентября 2024 г.

№ 119-о/д

Невинномысск

Об организации родительского контроля качества питания обучающихся

С целью повышения эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся, п р и к а з ы в а ю:

1. Назначить ответственным за организацию «Родительского контроля качества питания» заместителя директора по УВР Шевелеву Т.А.

2. Утвердить состав комиссии родительского контроля качества питания. (Приложение 1).

3. Утвердить график посещения родителями столовой учреждения с целью осуществления контроля качества питания обучающихся. (Приложение 2).

4. Утвердить форму Акта проверки комиссии родительского контроля качества питания в столовой с целью осуществления контроля качества питания обучающихся. (Приложение 3).

5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ № 7
г. Невинномысска



Т.Г. Александрова

Состав комиссии родительского контроля качества питания

1. Збаражская Светлана Владимировна, 8-938-304-60-83
2. Рожкова Евгения Викторовна, 8-918-769-88-96
3. Ткаченко Анна Николаевна, 8-928-630-76-62
4. Саенко Юлия Валерьевна, 8-938-653-81-36

График
посещения родителями столовой учреждения

Один раз в месяц на 4 неделе обучения в любой день недели.

ГРАФИК
приёма пищи

время	класс
завтрак	
08.40-08.50	5-7 классы
09.30-09.50	1 и 3 классы
10.30.-10.50	2 и 4 классы
11.30-11.40	8 и 9 классы
обед	
12.20-12.30	для обучающихся льготных категорий
12.30-12.50	для обучающихся ГПД

АКТ № _____
проверки комиссии родительского контроля качества питания
в столовой муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения средней общеобразовательной школе № 7
города Невинномыска

от « _____ » _____ 20 ____ г.

Комиссия в составе:

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

Провели проверку работы столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рациона питания согласно утвержденному
меню _____
2. Качество готовой продукции _____
3. Санитарное состояние зала столовой _____
4. Организация приёма пищи обучающимися _____
5. Соблюдение графика работы столовой _____
6. Внешний вид сотрудников столовой _____
7. Наличие меню _____
8. Соответствие меню _____
9. Причина несоответствия меню _____
10. _____
11. _____

В результате проверки установлено:

Подписи членов комиссии:
