

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя школа №9  
городской округ город. Выкса  
Нижегородской области**

**ПРИКАЗ**

от 30.08.2024 г.

№ 179

**О создании комиссии по осуществлению контроля качества  
питания обучающихся с участием родителей  
в МБОУ средняя школа №9**

**г. Выкса**

В соответствии с пунктом 1 статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», «Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 г., на основании Положения о родительском контроле МБОУ средняя школа № 9 Приказ № 140 от 31.08.2020г.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля за организацией и качеством горячего питания обучающихся в школьной столовой в следующем составе:  
Председатель комиссии:  
О. Г. Апарина - председатель Совета Учреждения  
Члены комиссии:
  - Директор МБОУ средняя школа № 9
  - М.Б. Шигина – ответственный по питанию;
  - Т.С. Зуева – заместитель директора;
  - Т.А. Дручек – родитель 4 «А» класса;
  - Ю.А. Коклеева – родитель 1 «А» класса;
  - К.А. Ершова – родитель 3 «А» класса;
  - Мешкарева И.Н.-учитель.
2. Комиссии в своей деятельности руководствоваться Положением о родительском контроле МБОУ средняя школа № 9.
3. Утвердить план – график контроля по организации качественного питания обучающихся (Приложение № 1)
4. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора Зуеву Т.С.

Директор

А.В. Уханов

Оператор ЭДО ООО "Компания "Тензор"

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 9, Уханов Андрей Викторович, Директор

09.09.24 07:32 (MSK) Сертификат  
00A50AB0F36DC9319ACB5AE9A38FDAAFE6

**План -график контроля по организации качественного  
питания обучающихся в МБОУ средняя школа № 9**

<b>№</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки</b>
1.	Проверка меню. Проверка готовности столовой и пищеблока.	Сентябрь
2.	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	В течение учебного года
3.	Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	В течение учебного года
4.	Организация просветительской работы.	Октябрь, март
5.	Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	Ноябрь, апрель
6.	Контроль за качеством питания -температура блюд; -весовое соответствие блюд; -вкусовые качества готового блюда.	В течение учебного года
7.	Проверка табелей питания	В течение учебного года
8.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	В течение учебного года
9.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	В течение учебного года
10.	Контроль за соблюдением норм личной гигиены работниками столовой	В течение учебного года
11.	Соблюдение сроков завоза продуктов, соответствие количества продукции накладной, количество поставляемых продуктов	В течение учебного года Ноябрь, март