**ПРИКАЗ № 12-п**

**по МБОУ "СОШ № 46" "Об организации родительского контроля качества питания"**

**от 01 сентября 2021 г.**

С целью повышения эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся 1-4-х классов

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить ответственной за организацию родительского контроля качества питания учащихся 1-4-х классов зам.директора по начальной школе - **Пашиц О.В.**

2. Утвердить состав родительской комиссии по контролю за качеством питания учащихся

( прилагается ).

3. Утвердить форму Журнала посещения родителями столовой с целью осуществления контроля качества питания учащихся ( прилагается ).

**Врио директора школы: Шугаибова П. А.**

С приказом ознакомлены:

**Состав родительской комиссии по контролю за качеством питания**

**учащихся 1-4-х классов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Класс** | **Ф.И.О. родителя** |  |
| **1** |  |  |
|  |  |
|  |  |
| **2** |  |  |
|  |  |
|  |  |
| **3** |  |  |
|  |  |
|  |  |
| **4** |  |  |
|  |  |
|  |  |

**ЖУРНАЛ**

**посещения родителями столовой МБОУ "СОШ №46" г.Махачкалы**

с целью осуществления контроля качества питания обучающихся

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **Ф.И.О. проверяющего** | **Результаты проверки** | **Подпись** | **Решение руководителя по результатам проверки** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**АКТ № ....**

**проверки комиссии контроля качества питания обучающихся**

**в столовой МБОУ "СОШ № 46" г. Махачкалы**

**от "........." ............................................ 20..... г.**

**Комиссия в составе:**

* .....................................
* .....................................
* .....................................
* .....................................
* .....................................
* .....................................

провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню

2. Качество готовой продукции

3. Санитарное состояние зала столовой

4. Организация приема пищи учащимися

5. Соблюдение графика работы столовой

6. Внешний вид сотрудников столовой

7. Наличие меню

8. Соответствие меню-дня перспективному меню

9.

10.

11.

В результате проверки установлено \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подписи членов комиссии: