

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
НАЧАЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА - ДЕТСКИЙ САД № 42
МАЛЫШЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА

ПРИКАЗ

05 ноября 2025 года

№ 306 од

**О родительском контроле качества питания обучающихся и воспитанников
МАОУ Школы-сад № 42 на 2025-2026 год**

Во исполнении Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 15.10.2025), СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Методических рекомендаций (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020) МР 2.4.0180-20. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» и в целях повышения контроля качества питания обучающихся и воспитанников МАОУ Школы – сад № 42

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию родительского контроля Гончарову Алёну Сергеевну, бухгалтера.
2. Бухгалтеру Гончаровой А.С.:
 - 2.1. Сформировать комиссию по контролю за питанием воспитанников и обучающихся из представителей родительской общественности.
 - 2.2. Осуществлять контроль проведения проверок питания родителями.
 - 2.3. Акты по результатам проверок родителями качества питания в ОУ своевременно размещать на официальном сайте МАОУ Школы-сад № 42 (Приложение № 1)
3. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор



И. Н. Осинцева

С приказом ознакомлен(а)

Гончарова А.С.		
----------------	--	--

Приложение № 1
к приказу
от 05.11.2025г № 306 од

АКТ № _____
проверки организации питания родительским активом МОАУ Школы-сад № 42

Дата проведения проверки: _____

Время проверки: _____

Состав комиссии: _____

Комиссия (инициативная группа) провела проверку организации питания:

№ п/п	Вопросы	да/нет	Комментарии
1.	Имеется ли в учреждении утверждённое меню, размещённое в удобном месте для общего доступа?		
2.	В меню отсутствуют повторные блюда?		
3.	В меню включены фрукты, сок?		
4.	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая или холодная)		
5.	Соблюдается сервировка столов при принятии пищи?		
6.	Оценка вкусовых качеств готовых блюд: Отлично		
	Удовлетворительно		
	Неудовлетворительно		
7.	Имеется ли большое количество отходов?		
8.	Имеется в бракеражном журнале оценка каждого блюда?		
9.	Соблюдаются санитарные требования при организации питания сотрудниками? (перчатки, маски, головные уборы, спецодежда)		

Выводы и предложения по результатам проверки:

Члены комиссии: _____
