

Муниципальное
общеобразовательное учреждение
**СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА № 51**

ПРИКАЗ

28.08.2025 № 129
г. Комсомольск-на-Амуре

Об организации общественного контроля качества питания, назначении ответственного за питьевой режим

В соответствии со статьей 41 «Охрана здоровья обучающихся» Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации», в связи с организацией питания в 2025/2026 учебном году и с целью повышения эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся школы

ПРИКАЗЫВАЮ:

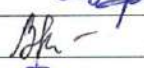
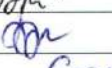
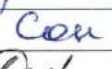
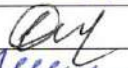
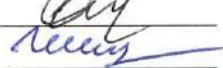
1. Назначить Пичугину Ирину Борисовну, бухгалтера, с 01.09.2025 ответственной за организацию контроля качества питания.
2. Назначить Чеснокову Евгению Андреевну, медицинского работника, ответственной за питьевой режим.
3. Утвердить состав комиссии по контролю качества питания (приложение № 1).
4. Утвердить акт проверки комиссии по контролю качества питания (приложение № 2).
5. Комиссии проводить контроль качества питания один раз в месяц, а также в случае выявления недостатков и жалоб родителей. Результаты контроля оформлять актом, утвержденным данным приказом.
6. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор



Е.Н. Шлотгауэр

С приказом ознакомлены:

Гуцелюк О.Г.		<u>01.09</u>	2025
Мартыненко В.В.		<u>1-09</u>	2025
Пичугина И.Б.		<u>01.09</u>	2025
Сон Н.В.		<u>01.09</u>	2025
Чеснокова Е.А.		<u>1.09</u>	2025
Шеломенцева И.В.		<u>01.09</u>	2025

Приложение № 1
УТВЕРЖДЕНО
приказом МОУ СОШ № 51
от 28.08. 2025 № 129

СОСТАВ
комиссии контроля качества питания

1. Гуцелюк Ольга Григорьевна – родитель обучающегося 8А класса.
2. Шеломенцева Ирина Владимировна – родитель обучающегося 6В класса.
3. Сон Наталья Валерьевна – родитель обучающегося 4В класса.

Приложение № 2
УТВЕРЖДЕНО
приказом МОУ СОШ № 51
от 28.08. 2025 № 129

АКТ
проверки комиссии контроля качества питания
обучающихся в столовой МОУ СОШ № 51

от « » 20 г.

Комиссия в составе:

1. _____
2. _____
3. _____

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню _____
2. Качество готовой продукции _____
3. Санитарное состояние зала столовой _____
4. Соблюдение графика работы столовой _____
5. Организация приема пищи обучающимися _____
6. Наличие меню (есть, нет) _____
7. Внешний вид сотрудников столовой _____
8. Соответствие меню-дня перспективному меню _____
9. Причины несоответствия _____

В результате проверки установлено:

Подписи членов комиссии:
