МУНИЦИПАЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ г. Аргун
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №4» г. Аргун
(МБОУ «СОШ №4» г. Аргун)

МУНИЦИПАЛЬНИ УЧРЕЖДЕНИ «АРГУН Г1АЛИН ДЕШАРАН ДЕПАРТАМЕНТ»
Муниципальни бюджетан юкъарадешаран учреждени
Аргун-г1алара Юккъера юкъарадешаран школа №4»
(МБЮУ Аргун г1алин «ЮЮШ №4»

ПРИКАЗ

«28» августа 2026 г. №136-од

г. Аргун

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 62A68605DAAB895CC1E6B36B63BA20BB
Владелец: Салатаев Шерип Шарпудинович
Действителен: с 17.07.2026 до 10.10.2027

О создании родительского контроля за организацией горячего питания в образовательной организации

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст. 37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об организации в Российской Федерации в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации», «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся, в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы и школьной столовой в 2026-2027 учебном году, п р и к а з ы в а ю:

1. Создать инициативную группу по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой, в состав которой включить по 1 представителю (родителю) от каждого класса.

2. Утвердить Положение «О порядке доступа законных представителей обучающихся в помещение для приема пищи (Приложение 1).

3. Утвердить план работы инициативной группы по контролю за организацией горячего питания обучающихся в 2026-2027 учебном году (Приложение 2).

4. При проведении родительского контроля за организацией горячего питания в школе членами инициативной группы могут быть оценены:
   - соответствие приготовленных блюд по утвержденному меню;
   - санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды:
   - условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
   - наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющие раздачу готовых блюд;
   - объем и вид пищевых отходов после приема пищи;