

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение  
«Талицкая средняя общеобразовательная школа № 4»  
(МКОУ «Талицкая СОШ № 4»)**

**Приказ**

**01.09.2026**

**№ 0109-14о**

**Об организации родительского контроля в  
МКОУ «Талицкая СОШ № 4»**

В соответствии с Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 г. в целях решения вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в общеобразовательных организациях

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

**1. Заместителю директора по ВР Маслаковой С.С.:**

1.1. Организовать родительский контроль за организацией горячего питания детей в МКОУ «Талицкая СОШ № 4» в соответствии с методическими рекомендациями (МР 2.4.0180-20), утвержденными Главным государственным врачом Российской Федерации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

**1.2. Утвердить состав комиссии на 2026-2027 учебный год:**

Председатель комиссии: Маслакова С.С. заместитель директора по ВР;

Члены комиссии:

Абатурова В.И. ответственный за организацию питания;

Абусахитов З.А. преподаватель - организатор ОБЗР;

Калинина И.Г. учитель начальных классов;

Зверовщикова Е.А. участник родительского контроля;

Демченко Д.В. обучающаяся 11 класса

1.3. Разработать порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в столовую школы (Положения).

1.4. Включить в проведение мероприятий родительского контроля за организацией питания детей следующие критерии качества:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;

- санитарно-техническое содержание обеденного зала столовой — состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;

- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимся;

- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований.

1.5. Организовывать проведение мониторинга горячего питания с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в школе, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания по следующим показателям:

- количество обучающихся всего, в том числе 1-4 классов, 5-11 классов;
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- соответствие меню;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов;
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей (анкетирование);
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.



Е.В. Лемешева