

ПРИНЯТО

На педагогическом совете

протокол № 8  
«28» 08 2018 г.

Согласовано с профкомом

«28» 08 2018 г.

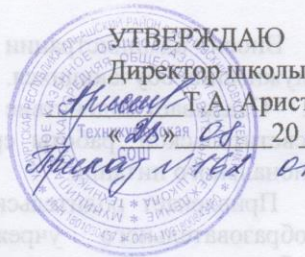
УТВЕРЖДАЮ

Директор школы:

Т.А. Аристархова

«28» 08 2018 г.

28.08.18 01-26



**Положение  
о комиссии по контролю за организацией и качеством питания  
обучающихся  
в МКОУ Техникумовской СОШ**

**1. Общие вопросы.**

- 1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и (далее Комиссия) создается для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся в МКОУ Техникумовской СОШ
- 1.2. Состав комиссии утверждается приказом руководителя образовательного учреждения на основании решения учреждения на каждый учебный год.
- 1.3. В состав комиссии могут входить представители администрации, педагогического коллектива школы, родительской общественности, ученического коллектива, профсоюзного комитета. Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.
- 1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными и правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями отдела образования, Уставом и локальными актами образовательного учреждения.

**2. Основные направления деятельности комиссии.**

- 2.1. Оказывает содействие администрации образовательного учреждения в организации питания обучающихся.
- 2.2. Осуществляет контроль за выполнением условий муниципального контракта, заключенного с предприятием питания об организации питания обучающихся образовательного учреждения.
- 2.3. Осуществляет контроль:
  - за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
  - за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
  - за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
  - за качеством готовой продукции;
  - за санитарным состоянием пищеблока;
  - за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
  - за организацией приема пищи обучающимися;
  - за соблюдением графика питания.
- 2.4. Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

- 2.5. Вносит администрации образовательного учреждения предложения по улучшению обслуживания обучающихся.
- 2.6. Оказывает содействие администрации образовательного учреждения в проведении просветительской работы среди родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- 2.7. Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления образовательного учреждения к организации и контролю за питанием обучающихся.
3. Организация деятельности комиссии.
- 3.1. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией образовательного учреждения.
- 3.2. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, регистрируются в отдельном журнале и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.
- 3.3. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации образовательного учреждения.
- Комиссия решает следующие задачи:
    - осуществляет контроль за организацией процесса питания детей и качеством приготовленной продукции, в том числе - за выполнением режима питания обучающихся, соблюдением санитарных норм и правил; осуществляет производственный контроль в части, возложенной на школу;
    - осуществляет общественный контроль за выполнением положений договора, заключенного с предприятием питания на обслуживание обучающихся образовательного учреждения;
    - проводит просветительскую работу среди учеников и родителей по вопросам рационального питания и повышению культуры питания;
    - проводит анализ потребительского спроса среди обучающихся, их родителей и работников учреждения по ассортименту и качеству отпускаемой продукции, результаты которого доводит до сведения администрации школы.
    - члены комиссии ежедневно проводят бракераж сырой и готовой продукции, следят за выполнением режима приема пищи, за чистотой и порядком в столовой.