

Рассмотрено на заседании Педагогического совета Протокол № <u>1</u> от <u>28.08</u> 201 <u>9</u> г.	Утверждаю Директор Н.П.Трифорова Приказ № <u>221</u> от <u>28.08</u> 201 <u>9</u> г.
---	---

## ПОЛОЖЕНИЕ

### о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников МКОУ «Райгородская СШ»

#### 1. Общие вопросы.

- 1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников (далее "Комиссия") создается для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся и воспитанников (далее "обучающихся") в МКОУ «Райгородская СШ».
- 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.

Комиссия:

- 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 ОУ.
- 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.
- 3.1. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, регистрируются в отдельном журнале и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.
- 3.1. 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.