

Принято
педагогическим советом
протокол № 4
от « 1 » ноября 20 19 г.

Утверждаю
Директор
МБОУ «Старойбрайкинская СОШ»
Бикушева Л.М.
Введено в действие приказом
№ 181 от « 14 » ноября 20 19 г.

ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ МБОУ «Старойбрайкинская СОШ»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее Комиссия) создается в образовательном учреждении для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.
- 1.2. Положение по контролю за организацией и качеством питания обучающихся утверждается приказом директора школы.
- 1.3. Состав комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.
- 1.4. В состав комиссии могут входить представители администрации образовательного учреждения, родительской и педагогической общественности, медицинских работников, профсоюзного комитета - 5 человек.
Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.
- 1.5. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами РФ и РТ, приказами и распоряжениями исполнительного комитета АМР, МКУ «Отдела образования», уставом и локальными актами образовательного учреждения.

2. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

2. Комиссия :
 - 2.1. Осуществляет контроль за выполнением условий договора, заключенного с предприятием питания об организации питания обучающихся школы.
 - 2.2. Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.
 - 2.3. Определяет контингент обучающихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание.
 - 2.4. Формирует основной и резервный списки обучающихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание и направляет их на утверждение директору школы.
 - 2.5. 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 порядка в столовой;
 - за соблюдением графика работы столовой .

2.6. 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.

2.7. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет подученную информацию руководству образовательного учреждения.

2.8. Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

2.9. Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

2.10. 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 школы.

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 проводится один раз за полугодие (или при необходимости) и оформляется протоколом, доводится до сведения администрации школы.