

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЗАБОРЬЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
РЯЗАНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ
390523, Рязанская область, Рязанский район, с. Заборье, ул. Школьная, д.1
Тел.(факс): 28-76-72, schoolrzab21@mail.ru

РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического совета
протокол от 30 августа 2021 г. № 1

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ
«Заборьевская СШ»
МБОУ
«Заборьевская
СШ»
А.В. Колбасин
Приказ № 117 от 01.09.2021 г.



Положение № 58

о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения – Заборьевская средняя школа

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 МБОУ «Заборьевская 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 организацией 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.

3.2. 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;
- 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.