

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Розгребельская средняя общеобразовательная школа»
Большесолдатского района Курской области**

307853, Курская область, Большесолдатский район, с. Розгребли, ул. Школьная д. 1,
тел.: 8-(47136)-2-31-30, <http://www.rozgrebli.ru>, e-mail: bolshesoldat361@mail.ru

Рассмотрено на заседании

Утверждаю

Педагогического совета
СОШ»

Директор МКОУ «Розгребельская

протокол № 3 от 15.01.2016 г.

Сухорукова Н.Н. _____

«15» января 2016г.



Положение

о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

Муниципального казенного общеобразовательного учреждения

«Розгребельская средняя общеобразовательная школа»

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 «Розгребельская 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 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.

2.3. 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.

2.4. Вносит администрации образовательного учреждения предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

2.5. Оказывает содействие администрации образовательного учреждения в проведении просветительской работы среди родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

2.6. 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.