


Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Печёнкинская начальная школа»
МКОУ «Печёнкинская начальная школа»

Согласовано
Педагогическим советом
Протокол № 1 от 28.08.2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Печёнкинская
начальная школа»
 М.Б. Бобина
28.08.2020
Приказ № 92/1 от 28.08.2020 г.

**Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством
питания обучающихся**

1. Общие положения

- 1.1. Целью организации комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся школы (далее - комиссии) является усиление контроля за организацией питания обучающихся.
- 1.2. В комиссию могут входить все участники образовательного процесса: педагоги и родители.
- 1.3. Численность членов комиссии может составлять от 3 до 5 человек.
- 1.4. Педагоги школы назначаются в комиссию приказом директора школы, представители родительской общественности выдвигаются родительским комитетом.
- 1.5. Комиссия отчитывается о проделанной работе не реже одного раза в четверть на педагогическом совете, на родительских собраниях – по мере необходимости.
- 1.6. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах без освобождения от основной работы. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с планом работы, который принимается на заседании комиссии. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.
- 1.7. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, а также локальными актами школы.

2. Задачи, которые решают комиссия:

- 2.1. Контроль за исполнением нормативных и правовых актов по организации питания обучающихся.
- 2.2. Контроль организации питания обучающихся: соблюдение графика питания, соблюдение температурного режима выдачи блюд, соблюдение норм выдачи блюд и изделий, культура обслуживания, санитарное состояние столовой.

3. Основные направления деятельности общественной комиссии.

- 3.1. Проведение систематических проверок по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы.
- 3.2. Осуществление контроля:
 - За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции.
 - За соответствием рационов питания и норм раздачи готовой продукции согласно утвержденному меню.

- За качеством готовой продукции.
- За санитарным состоянием зала приема пищи.
- За организацией приема пищи обучающимися.
- За соблюдением графика работы столовой.

Результаты проверок комиссии, а также меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

3.3. Проведение опроса обучающихся по качеству организации питания и обслуживания и представления полученной информации директору школы.

4. Права комиссии

- 4.1. Получать от директора школы информацию об организации питания обучающихся, формировании цен и т.д.
- 4.2. Вносить предложения директору школы о моральном и материальном поощрении работников школы за активную работу по улучшению качества организации питания обучающихся.

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

1. Проверка качества питания

- 1.1. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовности продукции.
- 1.2. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 1.3. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в школе.
- 1.4. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 1.5. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.6. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

2. Проверка санитарного состояния зала приема пищи.

- 2.1. Наличие достаточного количества посуды.
- 2.2. Соблюдение гигиенических требований по уборке помещения.
- 2.3. Соблюдение санитарного состояния зала для приема пищи.