


**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ПОСЁЛКА ПЕРВОЕ МАЯ**

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор школы   
**Вьюнова Н.В.**

Приказ №  от 



**ПОЛОЖЕНИЕ  
О КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ  
И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
муниципального бюджетного образовательного учреждения средняя  
общеобразовательная школа посёлка Первое Мая**

**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 субъекты образовательного процесса: педагоги, обучающиеся и их родители.
- 1.3. Численность членов комиссии может составлять от 3 до 5 человек из числа администрации школы, учителей, учеников, представителей родительской общественности.
- 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.
- 1.7. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, а также нормативными локальными актами школы.

**2. Задачи, которые решает общественная комиссия:**

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

**3. Основные направления деятельности общественной комиссии.**

- 3.2. Проведение систематических проверок по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы и темами проверок (Приложение №2)
- 3.3. Осуществление контроля:

- За соответствием рационов питания и норм раздачи готовой продукции согласно утвержденному меню;
- За качеством готовой продукции;
- За санитарным состоянием пищеблока;
- За организацией приема пищи обучающимися;
- Результаты проверок комиссии, а также меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

3.4. Проведение опроса обучающихся по качеству организации питания и обслуживания и представление 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. Участвовать в работе по улучшению качества организации питания и увеличению охвата питанием обучающихся.

Приложение № 1

#### **Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся.**

##### **1. Проверка качества питания.**

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