

**Согласовано**  
Управляющий совет  
МБОУ СОШ №24 им. Бутаева К.С.  
Председатель  
\_\_\_\_\_ Н.А.Захарьян  
Протокол от 01.09.2015 №4

**Утверждено**  
Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа №24  
им. Бутаева К.С. г. Владикавказ  
Директор  
\_\_\_\_\_ Ф.Н. Кибизов  
Приказ от 01.09.2015 №88/61



**Положение**  
**о комиссии по контролю за организацией и качеством питания**  
**обучающихся МБОУ СОШ №24 им. Бутаева К.С.**

**1. Общие положения**

- 1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее «Комиссия») создается для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся в муниципальном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе №24 им. Бутаева К.С. (далее – Учреждение).
- 1.2. Состав комиссии утверждается приказом руководителя Учреждения ежегодно.
- 1.3. В состав комиссии могут входить представители администрации Учреждения, родительской общественности, организации питания, обслуживающей Учреждение, педагогического и ученического коллективов, профсоюзного комитета.
- 1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, Уставом и локальными актами Учреждения, договором (контракта), заключенным между Учреждением и предприятием питания.

**2. Основные направления деятельности комиссии**

Комиссия:

- 2.1. оказывает содействие администрации Учреждения в организации питания обучающихся.
- 2.2. осуществляет контроль за выполнением условий муниципального договора, заключенного с предприятием питания об организации питания обучающихся Учреждения.
- 2.3. Осуществляет контроль:
- за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
  - а 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 проверку 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 Учреждения предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

2.6. Оказывает содействие администрации Учреждения в проведении просветительской работы среди родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

2.7. Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления Учреждения к организации и контролю за питанием обучающихся.

### **3. Организация деятельности комиссии**

3.1. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией 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 Учреждения.

3.4. 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 Учреждение;

- осуществляет общественный контроль за выполнением положений договора, заключенного с предприятием питания на обслуживание обучающихся 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 Учреждения.

- члены комиссии ежедневно проводят бракераж готовой продукции, следят за выполнением режима приема пищи, за чистотой и порядком в столовой.