

Принято

Решением педагогического совета
протокол № 6 от 29.08.15 г.

УТВЕРЖДЕНО:



Директор МОАУ «СОШ № 52»

Т.Е. Тимошенко

Приказ № 175
от 31.08.15 г.

**Положение
о комиссии по контролю за организацией
и качеством питания обучающихся
в МОАУ «СОШ № 52»**

Положение
о комиссии по контролю за организацией
и качеством питания обучающихся
в Муниципальном общеобразовательном автономном учреждении "Средняя
общеобразовательная школа №52"

1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся создается в МОАУ «СОШ №52» для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.

1.2. Состав комиссии утверждается приказом директора МОАУ «СОШ №52» на каждый год.

1.3. В состав комиссии входят представители администрации МОАУ «СОШ №52», родительской общественности, педагогического коллектива, медицинских работников. Члены комиссии выбирают из своего состава председателя.

1.4. В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и нормативными правовыми актами Российской Федерации и города Оренбурга, приказами и распоряжениями органов управления образования, уставом и локальными актами гимназии, договором, заключенным между МОАУ «СОШ №52» и предприятием питания.

2. Основные направления деятельности комиссии

2.1. Комиссия осуществляет контроль за организацией и качеством питания обучающихся в школе.

2.2. Оказывает содействие администрации МОАУ «СОШ №52» в организации питания обучающихся.

2.3. Определяет контингент обучающихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание (в соответствии с законодательством Российской Федерации).

2.4. Формирует основной и резервный списки обучающихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание, направляет их на утверждение директору школы.

2.5. 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 обучающихся;
- за соблюдением графика работы столовой.

2.6. Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условия ее хранения, соблюдение сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнение других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

2.7. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.

2.8. Вносит предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

2.9. Оказывает содействие в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей.

2.10. Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

3. Организация деятельности комиссии

3.1. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с директором школы.

3.2. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, регистрируются в актах и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

3.3. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения директора школы (не реже одного раза в месяц).