

Свердловская область
Горноуральский городской округ
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 3

622940 п. Черноисточинск, ул. Юбилейная, 5, тел. 8(3435)43-95-72, E-mail: mou3istok@mail.ru



Утверждаю

Директор MAOU СОШ № 3

Л.П.Беломестных

Приказ № 98/1 -Д от 06.09.2021 г.

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

1. Общие положения

- 1.1. Комиссия- общественный орган, который создан с целью оказания практической помощи работникам школы в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания обучающихся.
- 1.2. Настоящее Положение вводится на неопределенный срок на основании приказа руководителя образовательной организации.
- 1.3. Изменения и дополнения к Положению оформляется в виде приложений и вводятся в действие на основании приказа руководителя образовательной организации.
- 1.4. В состав комиссии входят представители родительской общественности, которые предложены родительскими классными собраниями. Общее количество членов комиссии может составлять от 5 до 9 человек.
- 1.5. Состав комиссии утверждается приказом директора школы на один учебный год
- 1.6. Председателя комиссии выбирают родители, которые входят в ее состав.
- 1.7. 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.
- 1.8. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, а также локальными актами школы.

2. Задачи, которые решает 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. Комиссия самостоятельно составляет график проверок пищеблока. О предстоящей проверке комиссия предупреждает администрацию образовательной организации за сутки, чтобы организовать сопровождение ответственным работником.

3.2. Комиссия в процессе проверки контролирует:

- соответствие ежедневного меню утвержденному 10-дневному меню;
- наличие достоверной информации о питании на информационных стендах по вопросам питания, в том числе в меню;
- наличие на умывальниках мыла, бумажных полотенец, работает ли санитайзер, соблюдаются ли детьми гигиенические правила перед входом в обеденный зал;
- соблюдение учащимися норм и правил во время приема пищи;
- соблюдение графика питания, соблюдение температурного режима выдачи блюд, соблюдение норм выдачи блюд и изделий, санитарное состояние столовой;
- наличие контрольных блюд;
- качество готовой продукции;
- контроль педагогов приема пищи детьми младшего школьного возраста;
- своевременность заполнения журналов по контролю за питанием;
- довольны ли дети качеством питания в школе и что именно им не нравится;
- чистота столовой посуды;
- соблюдение работниками пищеблока требований к спецодежде (чистота и опрятность), наличие перчаток, масок;
- культура обслуживания.

3.3. 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

Комиссия вправе:

4.1. Посещать производственные помещения пищеблока после того, как закончилось производство и реализация продукции. Проверяющий должен

быть в одноразовой санитарной одежде: халатах, бахилах, головном уборе. При этом их должен сопровождать представитель администрации школы.

4.2. Контролировать, как раздают блюда и принимают пищу в обеденном зале, а также наблюдать за производственными процессами из обеденного зала через линию раздачи.

4.3. Получать от директора школы информацию об организации питания обучающихся, формировании цен и т.д.

4.4. Вносить предложения директору школы о моральном и материальном поощрении работников школы за активную работу по улучшению качества организации питания обучающихся.

5. Документация комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

5.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

5.2. Протоколы заседания комиссии хранятся у председателя комиссии .