

Принято
на заседании педагогического совета
Протокол № 1 от 04.09.2017 г.

Утверждаю
Директор МБОУ ООШ с.Пестровка
Л.А.Сорокина Л.А.Сорокина
№ 89 от 04.09 2017 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
О КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ
ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
МБОУ ООШ с.Пестровка**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее Комиссия) создается в образовательном учреждении для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.
- 1.2. Положение по контролю за организацией и качеством питания обучающихся утверждается приказом директора школы.
- 1.3. Состав комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.
- 1.4. В состав комиссии могут входить представители администрации образовательного учреждения, родительской общественности, педагогического и ученического коллективов, профсоюзного комитета.
Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.
- 1.5. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и Пензенской области, приказами и распоряжениями органов управления образованием, Уставом и локальными актами образовательного учреждения, договором.

2. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

2. Комиссия :
 - 2.1. Осуществляет контроль за выполнением условий договора, заключенного с предпринимателем по поставке продуктов питания для обучающихся школы.
 - 2.2. Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.
 - 2.3. Осуществляет контроль :
 - 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 обучающимися, за соблюдением порядка в столовой;
 - за соблюдением графика работы столовой.
 - 2.4. Проводит проверки 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. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет информацию руководству образовательного учреждения.
 - 2.6. Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся.
 - 2.7. Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
 - 2.10. Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления образовательного учреждения к организации и контролю за питанием обучающихся.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

- 3.1. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы.
- 3.2. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц,
- 3.3. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации школы.

Утверждаю
Директор МБОУ ООШ с.Пестровка

«31» 08 2020

**План работы комиссии
по контролю, организации и качеству питания учащихся
МБОУ ООШ с.Пестровка
на 2020 – 2021 учебный год.**

Цель: обеспечение качественным питанием обучающихся в школе, создание условий, способствующих укреплению здоровья и формирование навыков правильного здорового и культурного питания, 100% охват учащихся горячим питанием, организация льготного питания и бесплатных завтраков для 1-4 классов.

Задачи:

- ✓ обеспечить качественное, сбалансированное питание детей;
- ✓ вести пропаганду здорового питания (проведение конкурсов, циклов бесед, классных часов);
- ✓ формировать у детей и родителей потребности правильного и культурного питания как неотъемлемой части сохранения и укрепления здоровья.

№п/п 1	Мероприятия 2	Срок 3	Ответственные 4
1	Проверка готовности пищеблока к новому учебному году	29 августа	Директор, повар
2.	Утверждение списков учащихся имеющих право на получение льготного питания	Август - начало сентября. январь	Директор, классные руководители
3	Утверждение 12-дневного меню в Роспотребнадзоре	Сентябрь-октябрь	директор
3.	Проверка 12-дневного меню и его исполнения в школьной столовой	В течение года	Директор, комиссия по питанию
4.	Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню	Ежедневно	Директор
5.	Проверка обеспечения пищеблока инвентарем, посудой, технологическим оборудованием	1 раз в полугодие	Директор
6.	Проведение родительских собраний: <ul style="list-style-type: none">• «Организация питания обучающихся в школе»;• «О состоянии организации горячего	Сентябрь, январь	Классные руководители

	питания обучающихся в первом полугодии учебного года».		
7.	Осуществление контроля обеспечения льготным питанием обучающихся	В течение учебного года	Директор
8.	Осуществление контроля качества продукции, поступающей в школьную столовую	Не менее 1 раза в четверть	Директор, комиссия по питанию
9.	Проведение проверок санитарного состояния обеденного зала, кухни, складских и подсобных помещений школьной столовой	Не менее 1 раза в четверть	Директор, комиссия по питанию
10.	Проведение анкетирования участников образовательного процесса об удовлетворенности организацией питания в школьной столовой	По мере необходимости	Директор, комиссия по питанию
11.	Проведение рейдов по проверке санитарного состояния обеденного зала, кухни, мойки	Не менее 1 раза в четверть	Директор, комиссия по питанию
12.	Проверка медицинских документов у работников пищеблока	Август, май	Фельдшер ФАПа
13.	Проверка наличия журналов, утвержденных СанПиНом, качества их ведения	1 раз в четверть	Директор
14.	Проверка выполнения санитарных правил и норм	1 раз в четверть	Директор, комиссия по питанию
15.	Проверка технологии приготовления кулинарной продукции	1 раз в четверть	Директор, комиссия по питанию
16.	Контроль за соблюдением санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю	Директор, комиссия по питанию
17.	Проверка состояния технологического и холодильного оборудования	Август, декабрь, май	Директор
18.	Проверка наличия посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря	1 раз в четверть	Директор
19.	Комплексная проверка состояния работы пищеблока	Ноябрь, март	Директор, комиссия по питанию
20.	Организация мероприятий по увеличению охвата горячим питанием обучающихся	Постоянно	Директор, классные руководители
21.	Организация просветительской работы среди учащихся по вопросам питания	Постоянно	Классные руководители
22.	Контроль питания обучающихся льготной категории с 1-8кл.	1 раз в месяц	Директор, комиссия по питанию