ПРИНЯТО: на Педагогическом совете МБОУ «Призначенская СОШ»

Протокол №1от 30.08.2019г.

УТВЕРЖДЕНО:
Директор МБОУ «Призначенская СОШ»

А.И. Колодезная
Приказ №288 от 30 августа.2019г.

Положение о комиссии административно-общественного контроля организации и качества питания обучающихся

1. Общие положения

- 1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся создается на общем собрании работников ОУ МБОУ «Призначенская СОШ».
- 1.2. В своей деятельности Комиссия руководствуется ФЗ «Об образовании в Российской федерации», законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения.

2. Организационная структура и порядок работы Комиссии

- 2.1. Состав школьной Комиссии утверждается приказом директора школы. В состав Комиссии входят представители администрации учреждения, профсоюза, родительской общественности.
- 2.2. Члены Комиссии из своего состава выбирают председателя и секретаря. Решения Комиссии принимаются простым большинством голосов ее членов, присутствующих на заседании и фиксируются в протоколах заседаний комиссии.
- 2.3. Протоколы заседаний ведутся секретарем, избираемым из числа членов Комиссии, и хранятся в течение учебного года.
- 2.4. Работа Комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с директором школы. Заседания комиссии проходят в соответствии с графиком работы Комиссии, но не реже пяти раз в год.
- 2.5. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях Комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

3. Основные направления деятельности Комиссии

- 3.1. Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.
- 3.2. Осуществляет контроль:
 - за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
 - за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
 - 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 работы столовой.
- 3.3. 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.
- 3.4. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.
- 3.5. Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

Согласовано с	Родит	ельским	комитетом	
Протокол от	·	20	_ г. №	_