

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Винницкая школа»
Симферопольского района Республики Крым
ул. Терешковой, 8, с. Винницкое, Симферопольский район, РК, РФ, 297549
тел.(0652) 33-77-26, e-mail: vinnitskayashkola@mail.ru
ОКПО 00795070, ОГРН 1159102009593, ИНН/КПП 9109008773/910901001

РАССМОТРЕНО
Протокол заседания педагогического совета
от 11.01.2021 г. № 1

УТВЕРЖДЕНО
Директор
МБОУ «Винницкая школа»
_____ Я.Д. Васильченко
«11» января 2021

Локальный акт № 13/4

ПОЛОЖЕНИЕ

О КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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 (далее - обучающихся) в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Винницкая школа» Симферопольского района Республики Крым (далее – Учреждение).

1.2. Состав Комиссии утверждается приказом руководителя Учреждения на основании решения учреждения на каждый учебный год.

1.3. В состав Комиссии могут входить представители администрации, педагогического коллектива школы, родительской общественности, ученического коллектива, профсоюзного комитета.

Члены Комиссии из своего состава выбирают председателя.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными и правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями управления образования, Уставом и локальными актами Учреждения.

2. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

Комиссия:

2.1. Оказывает содействие администрации Учреждения в организации питания обучающихся.

2.2. Осуществляет контроль за выполнением условий муниципального контракта, заключенного с предприятием питания об организации питания обучающихся.

2.3. 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 обучающимися;
- за соблюдением графика питания;

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. 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 образовательного 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 образовательного Учреждения.

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;
- 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.

3.4. Члены комиссии ежедневно проводят бракераж сырой и готовой продукции, следят за выполнением режима приема пищи, за чистотой и порядком в столовой.