

Рассмотрено и принято на
заседании
педагогического совета школы
Протокол № 1
«24» августа 2023 г

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ
«Волчихинская СШ №2»
_____ С.В. Цицилина
от «24» августа 2023 г

**Положение
о создании комиссии по контролю качества питания
с участием родителей в МКОУ «Волчихинская СШ №2»**

1. Общие положения.

1.1. Контроль за работой школьной столовой осуществляется администрацией, общественным советом по контролю за организацией питания учащихся и родительской общественностью школы.

1.2. Для обеспечения ежедневного контроля за работой школьной столовой в МКОУ «Волчихинская СШ №2» создаётся общественный совет по контролю за организацией питания учащихся.

1.3. Общественный совет по контролю за организацией и качеством питания учащихся создаётся из числа администрации, педагогических работников, медицинских работников, родительской общественности, представителей обучающихся (орган самоуправления обучающихся) и утверждается приказом директора школы. Копия приказа передаётся администрации столовой для ознакомления с составом общественного совета.

1.4. В обеденном зале столовой на видном месте вывешивается информационный стенд с указанием состава общественного совета, меню, времени приёма пищи, обязанностей дежурного администратора по столовой, материалов по культуре питания.

1.5. Количество человек общественного совета по контролю за организацией питания учащихся устанавливается в зависимости от объёма работы, но не менее 5 человек.

1.6. Общественный совет по контролю за организацией питания обучающихся МКОУ «Волчихинская СШ №2» периодически (но не реже одного раза в квартал) отчитывается по осуществлению контроля и выполнению данных её поручений на совещании при директоре, педагогическом совете.

2. Содержание работы общественного совета по контролю за организацией питания обучающихся.

2.1. Способствует улучшению организации питания учащихся.

2.2. Добивается своевременного и полного выполнения руководством столовой приказов и постановлений вышестоящих органов.

2.3. Общественный совет по организации питания следит за соответствием ежедневного меню, тому меню, которое утверждено Роспотребнадзором, вносит

свои предложения по качеству школьного питания.

2.4. Вносит конкретные предложения администрации школы по приведению столовой в строгое соответствие с требованиями санитарных правил для предприятий общественного питания.

2.5. Осуществляет контроль за состоянием весовых и измерительных приборов, соблюдением санитарно-гигиенических правил личной гигиены работниками столовой. Контролирует проведение в зимне-весенний период витаминизации блюд.

2.6. Способствует внедрению прогрессивных форм и методов обслуживания.

2.7. Проводит контрольные проверки правильности отпуска блюд по их весу и качеству.

3. Права общественного совета по контролю за организацией питания учащихся.

3.1. Проверять работу столовой, принимать участие в проводимых органами ревизиях, знакомиться с документами первичного учёта. Снимать копии с необходимых документов для составления акта по обнаруженным недостаткам и нарушениям организации питания учащихся школы.

3.2. Запрещать реализацию недоброкачественной продукции и блюд.

3.3. Требовать от руководства и других работников столовой объяснения по всем случаям нарушений правил работы, а также заслушивать на заседаниях отчёты руководителей столовой о применяемых мерах по улучшению организации питания учащихся.

3.4. Участвовать в совещаниях, вносить на рассмотрение педсовета вопросы, связанные с организацией питания в школе

ПЛАН РАБОТЫ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на
2023 - 2024 учебный год

№	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Председатель комиссии
2	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание	сентябрь	Соц. педагог
3	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
4	Соблюдение графика работы столовой	в течение года	Члены комиссии
5	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в месяц	Члены комиссии
6	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Зав. столовой, мед.работник.
7	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии
8	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Члены комиссии
9	Контроль за рационом питания.	в течение года	Члены комиссии
10	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Члены комиссии
11	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители
12	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии
13	Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	в течение года	Классные руководители

14	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года	Члены комиссии
----	---	----------------	----------------