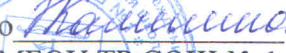


Утверждаю 
Директор МБОУ ТР СОШ № 1
Калинина Н.Г.
Приказ № 10 от 21.01.2021 г.



**Положение
о комиссии по контролю за качеством питания
обучающихся МБОУ ТР СОШ И № 1**

- I. Общие вопросы
 - 1.1 Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся создается в школе для решения вопросов качественного питания обучающихся.
 - 1.2 Состав комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.
 - 1.3 В состав комиссии могут входить представители: администрации школы, педагогического коллектива, медицинских работников, родительского комитета, профсоюзного комитета. Количество человек комиссии устанавливается в зависимости от объема работ, но не менее 4 человек.
 - 1.4 Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами РФ, Тверской области, г.Торопца, приказами и распоряжениями органов управления образования, Уставом и локальными актами школы, договором, заключенным между школой и организатором питания.
- II. Основные направления деятельности комиссии.
Комиссия:
 - 2.1 Осуществляет контроль выполнения условий договора, заключенного с организатором питания об организации питания обучающихся школы.
 - 2.2 Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.
 - 2.3 Определяет контингент обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, нуждающихся в бесплатном питании.
 - 2.4 Формирует списки обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, нуждающихся в бесплатном питании и направляет их на утверждение директору школы.
 - 2.5 Осуществляет контроль:
 - организация школьного питания и санитарно-эпидемиологических требований к размещению, объемно-планировочному и конструктивному решению объекта питания;
 - состояние производственных. Подсобных и складских помещений и технологического оборудования;
 - качества поступающего продовольственного сырья;
 - за наличием сопровождающих документов (сертификатов, ветеринарных свидетельств и других документов);
 - выполнения графика поставок продукции и готовой продукции, сроков их хранения и использования;
 - целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии предварительным заказом;
 - соответствие рационов питания согласно утвержденному меню;

- соблюдение графика работы школьной столовой;
- выполнение санитарно-производственных мероприятий, соблюдение норм и правил личной гигиены обучающихся школы, учителя и сотрудниками школьной столовой;
- качества готовой продукции;
- организации приема пищи обучающихся школы;

2.6 Проводит соблюдение сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

2.7 Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию директору школы.

2.8 Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся школы.

2.9 Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей по вопросам рационального питания.

III. Организация деятельности комиссии

3.1 Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, утвержденным директором школы.

3.2 Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

3.3 Заседания комиссии оформляются актом и доводятся до сведения администрации школы.