РАССМОТРЕНО на заседании педагогического совета «30» 08 20/3 г.



### ПОЛОЖЕНИЕ

# о комиссии по контролю за организацией и качеством питания

## в МБОУ СОШ №46 имени И.М.Дзусова г.Владикавказ

## 1.Общие положения

- 1.1. Комиссия по контролю, за организацией и качеством питания обучающихся создается в МБОУ СОШ № 46 для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.
- 1.2. Состав комиссии утверждается приказом директора МБОУ СОШ № 46 на каждый учебный год.
- 1.3. В состав комиссии входят представители: администрации МБОУ СОШ № 46, предприятия питания обслуживающего МБОУ СОШ № 46, медицинских работников, профсоюзного комитета.
- 1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образования, уставом и локальными актами МБОУ СОШ № 46 , договором, заключенным между МБОУ СОШ № 46 и комбинатом школьного питания

#### 2. Основные направления деятельности комиссии.

- 2.1. Осуществляет контроль, за выполнением условий договора, заключенного с комбинатом школьного питания об организации питания обучающихся МБОУ СОШ № 46.
- 2.2. Оказывает содействие администрации МБОУ СОШ № 46 в организации питания обучающихся.
- 2.3. Определяет контингент обучающихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание.
- 2.4.Формирует основной и резервный списки обучающихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание, направляет их на утверждение директору МБОУ СОШ № 46
- 2.5.Осуществляется 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 обучающихся;
- за соблюдением графика работы столовой и буфета.
- 2.6. Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условия ее хранения, соблюдение сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнение других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

## 3. Организация деятельности комиссии.

- 3.1. Работа комиссии осуществляется в соответствии с Программой по контролю за организацией и качеством питания , согласованной с администрацией МБОУ СОШ  $N_2$  46.
- 3.2. Результат проверок и мер, принятые по устранению недостатков, регистрируются в актах и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.
- 3.3. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации МБОУ СОШ № 46 .