



«Утверждаю»

Директор МБОУ-СОШ № 17

М.Э. Бабян

**Положение
об Общественной (школьной) комиссии
по контролю за организацией и качеством питания
в МБОУ-СОШ № 17**

1. Общие положения.

- 1.1. Контроль за работой буфета школы осуществляется администрацией и общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания учащихся;
- 1.2. Для обеспечения контроля за работой буфета школы создается общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся;
- 1.3. Общественная комиссия создается из числа членов Совета школы, членов педагогического Совета школы приказом директора школы.
- 1.4. Количество человек общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся устанавливается в зависимости от объема работы, но не менее 3 человек.
- 1.5. Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся периодически отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре, инструктивно-методических совещаниях, педагогическом совете.

2. Содержание работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся.

- 2.1. Комиссия способствует улучшению организации питания учащихся;
- 2.2. Проверяет своевременность завоза в столовую продуктов питания в необходимом ассортименте и надлежащего качества, условия их хранения;
- 2.3. Следит за соответствием ежедневного меню.
- 2.4. Вносит конкретные предложения администрации школы по приведению буфета в строгое соответствие с требованиями СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- 2.5. Осуществляет контроль за состоянием весовых и измерительных приборов, технологического оборудования, соблюдением правил личной гигиены работниками столовой.
- 2.6. Проводит контрольные проверки правильности отпуска блюд по их весу, качеству.

3. Права общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся.

- 3.1. Проверять работу буфета школы, принимать участие в проводимых вышестоящими органами ревизиях, знакомиться с документами первичного учета, а так же инструкциям и

приказами торговых организаций по вопросам организации общественного питания, снимать копии с необходимых документов для составления акта по обнаруженным недостаткам и нарушениям организации питания учащихся школы.

3.2. Осуществлять контрольные взвешивания блюд, запрещать реализацию недоброкачественной продукции и блюд.

3.3. Осматривать складские, производственные, иные помещения столовой. Требовать от работников буфета объяснения по всем случаям нарушений правил работы, а также заслушивать на своих заседаниях отчеты работников буфета о применяемых мерах по улучшению организации питания учащихся.

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