

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РУБЕЖНЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
(МБОУ «Рубежненская СОШ»)**

Согласовано
Председатель ПК
Л.К. Шахидова



УТВЕРЖДАЮ
Директор / К.З. Хаджиева/
Приказ №37-а от «25» 03 2024 г.



Общественная комиссия по контролю над организацией и качеством питания обучающихся — это орган, который создаётся в образовательных организациях для решения вопросов своевременного и качественного питания учащихся.

1. Общие вопросы

1.1. **Общественная комиссия по контролю над организацией и качеством питания обучающихся, производственного контроля над объектом питания (далее - Комиссия)** создается в МБОУ «Рубежненская СОШ» Наурского района (далее - образовательная организация) для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.

1.2. Положение по контролю над организацией и качеством питания обучающихся, производственного контроля над объектом питания принимается на Педагогическом совете и утверждается приказом директора образовательной организации.

1.3. Состав комиссии утверждается Приказом директора образовательной организации на каждый учебный год.

1.4. В состав комиссии могут входить представители администрации образовательной организации, родительской общественности, медицинских работников, педагогического и ученического коллективов.

1.5. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образования, Уставом и локальными актами образовательной организации

.2. Цели и задачи комиссии по контролю за питанием

- 2.1.Создание оптимальных условий для обеспечения обучающихся сбалансированным питанием качественного приготовления с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.
- 2.2Организация общественного контроля над питанием обучающихся, работой столовой, соблюдением работниками столовой и обучающимися требований СанПиН.
- 2.3.Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.
- 2.4.Исполнение нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность организации в области защиты прав и свобод обучающихся, их здоровья, питания, охраны труда, отдыха, самоуправления.
- 2.5.Реализация принципов государственной политики в области образования, охраны здоровья и безопасности жизнедеятельности обучающихся.

3.Основные направления деятельности

- 3.1.Оказание содействия администрации образовательной организации в организации питания учащихся.
- 3.2.Контроль за рациональным использованием средств, выделенных на питание, организацией приёма пищи, соблюдением графика работы столовой, соответствием рационов утверждённому меню, качеством готовой продукции, санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.
- 3.3.Организация и проведение опросов учащихся и их родителей (законных представителей) по ассортименту и качеству отпускаемой продукции с последующей передачей информации руководителю образовательной организации.
- 3.4.Внесение предложений администрации по улучшению обслуживания учащихся.
- 3.5.Привлечение родительской общественности к организации и контролю за питанием обучающихся.

4.Организация работы

- 4.1.Комиссия строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, который согласовывается с администрацией.
- 4.2.Заседания проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в четверть.
- 4.3.Внеплановые проверки могут проводиться по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребёнка, его здоровья, питания, безопасности.
- 4.4.Результаты контроля оформляются актом.
- 4.5.Заседания комиссии оформляются протоколом, который подписывают председатель и секретарь.
- 4.6.О результатах работы комиссия информирует администрацию образовательной организации и, в некоторых случаях, родительскую общественность.

5.Функциональные обязанности комиссии по контролю за питанием

- 5.1.Контроль посещений столовой школьниками, учетом качества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов.

5.2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу, заступающих на дежурство по столовой.

5.3. Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

5.4. Контроль за дежурством классов и педагогов в столовой.

5.5. Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водоэнергообеспечения.

5.6. Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой и буфета.