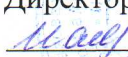


**муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 27 Тракторозаводского района Волгограда»**

ПРИНЯТО

на педагогическом совете
протокол №1
«28» августа 2015г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ СШ № 27
 Н.А. Маньшина
Приказ № 166
« 01 » сентября 2015г.

**Положение
о комиссии по контролю за организацией и качеством
питания в столовой МОУ**

1. Общие положения

- 1.1. Контроль за работой столовой школы осуществляется администрацией и комиссией по контролю за организацией и качеством питания учащихся.
- 1.2. Для обеспечения контроля за работой столовой школы создается комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся.
- 1.3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся создается из числа администрации, педагогических работников и родителей приказом директора школы с соблюдением принципа ротации кадров. Копия приказа передается администрации столовой. С составом комиссии должны быть ознакомлены все работники столовой.
- 1.4. В столовой школы на видном месте вывешивается информационный стенд с указанием состава комиссии, меню, графика дежурства классов по столовой, время приема пищи, обязанности дежурного по столовой, материалы по культуре питания.
- 1.5. Количество человек комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся устанавливается в зависимости от объема работы, но не менее 5 человек.
- 1.6. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре, инструктивно-методических совещаниях, педагогическом совете.

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

- 2.1. Способствует улучшению организации питания учащихся.
- 2.2. Добивается своевременного и полного выполнения руководством столовой приказов и постановлений вышестоящих органов.
- 2.3. Проверяет своевременность завоза в столовую продуктов питания внеобходимом ассортименте и надлежащего качества, условия их хранения.

- 2.4. Следит за соответствием ежедневного меню, вносит предложения по разработке перспективного четырехнедельного меню.
- 2.5. Вносит конкретные предложения администрации школы и ШБС по приведению столовой в строгое соответствие с требованиями санитарных правил для предприятий общественного питания.
- 2.6. Осуществляет контроль за состоянием весовых и измерительных приборов, технологического оборудования, соблюдением правил личной гигиены работниками столовой. Контролирует проведение в зимне-весенний период витаминизацию блюд.
- 2.7. Способствует внедрению прогрессивных форм и методов обслуживания.
- 2.8. Проводит контрольные проверки правильности отпуска блюд по их весу, качеству.

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

- 3.1. Проверять работу столовой 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 руководства и других работников столовой объяснения по всем случаям нарушений правил работы, а также заслушивать на своих заседаниях отчеты 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.