

Частное учреждение средняя общеобразовательная школа «Кладезь»

ИНН 7714006931 КПП 771401001

Юридический адрес: 125252, г. Москва, ул. Зорге, д. 28,
тел. (495) 465-65-20



Утвердить
Анисько Н.Л.

ПОЛОЖЕНИЕ

О комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся Частного учреждения средней общеобразовательной школы «Кладезь»

1. Общие вопросы

1.1. Комиссия, по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, создается в образовательном учреждении для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.

1.2. Состав комиссии утверждается приказом директора учреждения на каждый учебный год.

1.3. В состав комиссии входят представители администрации школы, медицинские работники. Члены комиссии, из своего состава, выбирают председателя.

1.4. Комиссия, в своей деятельности, руководствуется законодательными и нормативными правовыми актами РФ и города Москвы, приказами и распоряжениями органов управления образования, уставом и локальными актами образовательного учреждения, договорами, заключенными между образовательным учреждением и поставщиками продуктов.

2. Основные направления деятельности комиссии

2.1. Осуществляет контроль за своевременным и качественным питанием обучающихся.

2.2. Оказывает содействие администрации образовательного учреждения в организации питания обучающихся.

2.3. Определяет контингент обучающихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание.

2.4. Формирует списки обучающихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание, направляет их на утверждение директору школы.

2.5. Осуществляет контроль:

- а) за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
- б) за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;

- в) за соответствием рационов питания , согласно утвержденному меню;
- г) за качеством готовой продукции;
- д) за санитарным состоянием пищеблока;
- е) за выполнением графика поставок продуктов, сроками их хранения и использования;
- ж) за организацией приема пищи обучающихся;
- з) за соблюдением графика работы столовой или буфета.

2.6. Проводит проверки качества сырой продукции, 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.

2.7. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству питания, представляет полученную информацию руководству образовательного учреждения.

2.8. Вносит, на обсуждение администрации, предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

2.9. Оказывает содействие в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей.