**Утверждаю**

**Директор МКОУ «Хунинская ООШ»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.О. Ибрагимов**

**30.08.2022г год**

**Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МКОУ «Хунинская ООШ»**

**1.Общие положения**

 1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1.2660-10, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением и осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.

1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал на кухне. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, члены бракеражной комиссии и повар, приготовляющий продукцию.

1.4. Целью организации комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся школы  (далее – комиссии) является усиление контроля за организацией питания обучающихся .

1.5. В комиссию могут входить все субъекты образовательного процесса: педагоги, обучающиеся и их родители.

1.6. Численность членов комиссии может составлять от 4 до 7 человек.

1.7. Педагоги школы назначаются в комиссию приказом директора школы, представители родительской общественности выдвигаются родительским комитетом, учредительского Совета, обучающиеся – Советом учащихся школы.

1.8. Комиссия отчитывается о проделанной работе не реже одного раза в четверть на педагогическом совете, на родительских собраниях - по мере необходимости.

1.9. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах без освобождения от основной работы. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с планом работы, который принимается на заседании комиссии. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.

1.10. В своей работе комиссия взаимодействует с органами надзора, государственными органами управления охраной труда и др.

1.1. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, а также нормативными локальными актами школы.

**2. Задачи, которые решает общественная комиссия:**

2.1. Контроль за исполнением нормативных и правовых актов по организации питания обучающихся.

2.2. Контроль организации питания обучающихся лицея: соблюдение графика питания, соблюдение температурного режима выдачи блюд, соблюдение норм выдачи блюд и изделий, культура обслуживания, санитарное состояние столовой. Результаты контроля оформляются актом.

2.3. Контроль за работой предприятия общественного питания и исполнением положений государственного контракта на организацию питания.

**3.Основные направления деятельности общественной комиссии.**

3.1. Определение контингента обучающихся, имеющих право на льготное питание, на основании поданных родителями заявлений, резервного списка, и направление их на утверждение директору школы.

3.2. Проведение систематических проверок по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы.

3.3. Осуществление контроля:

•        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 и норм раздачи готовой продукции согласно утвержденному меню;

•        За качеством готовой продукции;

•        За санитарным состоянием пищеблока;

•        За качеством сырой продукции , выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроком их хранения и использования;

•        За организацией приема пищи обучающимися;

•        За соблюдением графика работы столовой и буфета.

•        . Результаты проверок комиссии, а также меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

3.4.Проведение опроса обучающихся по качеству организации питания и обслуживания и представление полученной информации директору школы

.

**4. Права комиссии**

4.1. Получать от директора школы информацию об организации питания обучающихся, формировании цен и т.д.

4.2. Участвовать в работе по улучшению качества организации питания и увеличению  охвата питанием обучающихся.

4.3. Вносить предложения директору  школы о моральном и материальном поощрении работников школы за активную работу по улучшению качества организации питания обучающихся.