

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ СОШ № 22

Ю. Г. Аймалитдинова

« 1 » 09 г.



Положение

об общественной комиссии по контролю за организацией питания в столовой

1. Общие положения

1.1. Контроль за работой столовой школы осуществляется администрацией и общественной комиссией по контролю за организацией питания учащихся

1.2. Для обеспечения ежедневного контроля за работой столовой школы создается общественная комиссия по контролю за организацией питания учащихся.

1.3. Общественная комиссия по контролю за организацией питания учащихся создается из числа администрации, педагогических работников, медицинских работников, учащихся 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 общественной комиссии по контролю за организацией питания учащихся устанавливается в зависимости от объема работы, но не менее 5 человек.

1.6. Общественная комиссия по контролю за организацией 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 общественной комиссии по контролю за организацией 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 в необходимом 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 общественной комиссии по контролю за организацией 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