

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ**  
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ "ШКОЛА № 1429**  
**ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА Н.А. БОБРОВА"**  
**(ГБОУ ШКОЛА № 1429)**

*105082, г. Москва, Переведеновский пер., д.11, тел/факс +7 (499)267-87-53, e-mail: 1429@edu.mos.ru*  
*ОГРН 5137746011035, ИНН/КПП 7701375995/770101001, ОКПО 18853246, БИК 044583001, ОКТМО 45375000*

---

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ГБОУ Школа № 1429  
\_\_\_\_\_  
ИТС Куличева  
«02» сентября 2019 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**О КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ**  
**ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ВОСПИТАННИКОВ**

**1. Общие вопросы**

1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, воспитанников создается в ГБОУ Школа № 1429 для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся и воспитанников.

1.2. Данное положение разрабатывается и принимается на общем собрании школы и утверждается приказом директора.

1.3. Состав комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.

1.4. В состав комиссии входят представители администрации школы, родительской общественности.

1.5. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и нормативными правовыми актами Российской Федерации и города Москвы, приказами и распоряжениями органов управления образования, уставом и локальными актами школы, договором, заключенным между ГБОУ Школа № 1429 и предприятием питания.

## 2. Направления деятельности комиссии

2.1. Осуществляет контроль, за выполнением условий Государственного контракта на оказание услуг по организации питания обучающихся и воспитанников.

2.2. Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся и воспитанников.

2.3. Осуществляется контроль:

- за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся и воспитанников;
- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока, столовой;
- за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- за организацией приема пищи обучающимися и воспитанниками;
- за соблюдением графика работы столовой и буфета.

2.4. Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей в школу и дошкольные отделения, 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.

2.5. Организует и проводит опрос среди обучающихся и воспитанников по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию администрации школы.

2.6. Вносит предложения по улучшению обслуживания обучающихся и воспитанников.

2.7. Оказывает содействие в проведении просветительской работы среди обучающихся, воспитанников и их родителей.

2.8. Привлекает родительскую общественность и представителей различных форм самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.



### **3. Права комиссии по контролю за организацией питания обучающихся и воспитанников**

3.1. Проверять работу столовой школы, пищеблока в дошкольных отделениях, знакомиться с документами первичного учета, а также инструкциям и приказами по вопросам организации питания, снимать копии с необходимых документов для составления актов по обнаруженным недостаткам и нарушениям организации питания обучающихся и воспитанников.

3.2. Проводить проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, 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.

3.3. Осуществлять контрольные взвешивания блюд, запрещать реализацию недоброкачественной продукции и блюд.

3.4. Осуществляет контроль за состоянием весовых и измерительных приборов, технологического оборудования, соблюдением правил личной гигиены работниками столовой.

3.5. Осуществляет контроль за санитарным состоянием помещений и безопасностью приема пищи.

3.6. Проверяет своевременность завоза в столовую продуктов питания в необходимом ассортименте и надлежащего качества, условия их хранения.

3.7. Осматривать складские, производственные, иные помещения столовой, пищеблоков. Требовать от руководства поставщика питания, работников пищеблоков объяснения по всем случаям нарушений правил работы.

### **4. Организация деятельности комиссии**

4.1. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с директором школы.

4.2. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, регистрируются в актах и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.