

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ Школы – сада № 42

Осинцева И.И.

« 12 » января 2026 г.

**Функциональные обязанности
председателя комиссии по контролю за организацией питания**

1. Председатель комиссии по контролю за организацией питания подчиняется директору.

2. Председатель комиссии по контролю за организацией питания обязан:

* руководствоваться в своей деятельности законодательством РФ, приказами и распоряжениями МАОУ Школы-сада № 42, Уставом и локальными актами, договором, заключенным между учреждением и предприятием питания (при его наличии);

* взаимодействовать по вопросам совершенствования организации питания воспитанников и обучающихся;

* разрабатывать и реализовывать план работы комиссии по организации питания воспитанников и обучающихся.

3. Обязан:

* периодически осуществлять проверку качества сырой и готовой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции;

* периодически осуществлять опрос родителей (законных представителей) об организации питания в МАОУ Школе-сад № 42 и предъявлять полученную информацию администрации;

* вносить предложения администрации по вопросу улучшения питания воспитанников и обучающихся;

* принимать меры по устранению недостатков в организации питания воспитанников и обучающихся, выявленных в ходе проверок контролирующими и надзорными органами;

* организовывать просветительскую работу среди родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания;

* привлекать родительскую общественность к организации и контролю за обеспечением питания воспитанников и обучающихся.

**Функциональные обязанности
ответственного за организацию питания и медицинской сестры:**

- соблюдение санитарно-гигиенических правил на пищеблоке;
- контроль приготовления пищи и распределение блюд по утвержденному меню;
- проверка качества продуктов при их поступлении, контроль за их хранением и реализацией;

- контроль правильности хранения суточных проб готовой пищи;
- контроль выполнения норм продуктов питания по калорийности и химическому составу, энергоценности и стоимости рационов;

- контроль правильности закладки продуктов питания и выхода блюд, отпуск продуктов питания и блюд с пищеблока строго по режиму и нормам;

- суточная проба с готовой продукции перед подачей ее на стол с отметкой результатов в бракеражном журнале;

- витаминизация блюд.