* насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
* обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
* исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

## Функции комиссии по контролю организации питания учащихся

* 1. Комиссия по контролю организации питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:
* общественная экспертиза питания обучающихся;
* контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
* изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
* участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

## Права и ответственность комиссии по контролю организации питания учащихся

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

* 1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся, а именно оценивать:
* соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
* санитарно-техническое содержание столовой (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
* условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
* наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
* объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
* наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
* вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
* информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании.
	1. получать от повара, медицинского работника информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
	2. заслушивать на своих заседаниях старшего повара по обеспечению качественного питания обучающихся;
	3. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трѐх человек на момент проверки;
	4. изменить график проверки, если причина объективна;
	5. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
	6. состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

## Организация деятельности комиссии по контролю организации питания учащихся.

* 1. Состав Комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год. В состав Комиссии входят 2 представителя администрации (педагога), 3 члена родительского комитета школы/родителя (по представлению родительского комитета школы).Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.
	2. Комиссия выбирает председателя.
	3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников.
	4. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.
	5. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.

5.7. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путѐм открытого голосования и оформляются актом.

## Ответственность членов Комиссии

* 1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;
	2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

## Документация комиссии по контролю организации питания учащихся.

* 1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
	2. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у администрации школы.