



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МОБУ «Лицей №9»  
И.П. Вахмянина  
приказ от «28» 08.2020 г. № 186/1

## Положение об общественном контроле за организацией и качеством питания в МОБУ «Лицей №9»

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об общественном контроле за организацией и качеством питания обучающихся в МОБУ «Лицей №9» (далее Положение) регулирует деятельность групп общественного контроля организации и качества питания в МОБУ «Лицей №9»

1.2. Группа общественного контроля организации и качества питания (далее группа общественного контроля) — это группа представителей родительской общественности численностью не более 3 человек.

1.3. Группа общественного контроля является общественным органом, созданным с целью оказания практической помощи работникам МОБУ «Лицей №9» в осуществлении контроля организации и качества питания обучающихся.

1.4. Группы общественного контроля организуются в целях:

- обеспечения сбалансированного питания обучающихся МОБУ «Лицей №9»
- охраны и укрепления их физического и психического здоровья;
- осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МОБУ «Лицей №9»
- выполнения постановлений губернатора Приморского края об обеспечении питанием детей 1-4 классов и детей 5-9 классов льготной категории

1.5. Деятельность групп общественного контроля осуществляется с учётом требований действующего законодательства Российской Федерации и Приморского края также в соответствии с:

- требованиями, установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409—08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в

1.6. Группы общественного контроля создаются на основании приказа руководителя МОБУ «Лицей №9» сроком на один год.

### 2. Задачи группы общественного контроля

Перед группой общественного контроля стоят следующие задачи:

2.1. Контроль соблюдения меню и рационов питания обучающихся.

2.2. Контроль соответствия питания возрастным физиологическим потребностям школьников в пищевых веществах и энергии, а также принципам рационального и сбалансированного питания.

2.3. Контроль организации питания, в т. ч.:

- выполнение норм выхода и качества блюд;
- своевременность приготовления и сроки реализации приготовленных блюд;
- соблюдение сроков завоза продуктов, соответствие количества продукции накладной, качество поставляемых продуктов;
- обоснованность замены блюд;