

ПРИНЯТО
на Педагогическом совете
Протокол № 1 от 30.09.2021 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о контроле организации и качества питания в
МБОУ «Марковская СОШ»
(структурное подразделение)

1 Общие положения

1.1 Настоящее Положение о контроле организации и качества питания в МБОУ «Марковская СОШ» (структурного подразделения) (далее- Положение) разработано в соответствии со статьей 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, приказом Минздравсоцразвития и Минобрнауки РФ № 213н/178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также на основании Устава МБОУ «Марковская СОШ».

1.2 Данное Положение определяет основные цели и задачи контроля, организационные методы, виды и его формы, регламентирует содержание и распределение вопросов контроля, документацию и делопроизводство, устанавливает правила, права и ответственность участников контроля организации и качества питания в образовательном учреждении.

1.3 При разработке Положения о контроле организации и качества питания в детском саду, учтены Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и иные законодательные нормативные акты, регулирующие организацию и качество питания в образовательных учреждениях.

1.4 Контроль организации и качества питания в ОУ предусматривает проведение администрацией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов Российской Федерации в сфере питания детей, Положения об организации питания в ОУ, а также иных локальных актов МБОУ «Марковская МОШ» (далее- ОУ), включая приказы, распоряжения и решения педагогических советов.

1.5 Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в образовательном учреждении.

2 Цель и основные задачи контроля

2.1 Основной целью контроля организации и качества питания является оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания в ОУ.

2.2 Основные задачи контроля организации и качества питания:

- контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства Российской Федерации;

- выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов ОУ в части организации и обеспечения качественного питания в образовательном учреждении;
- анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- анализ результатов реализации приказов и иных нормативно-правовых актов детского сада, оценка их эффективности;
- выявление положительного опыта в организации качественного питания с последующей разработкой предложений по его распространению;
- оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания;
- совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в образовательном учреждении.

3 Организационные методы, виды и формы контроля

3.1 Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование пищеблока (кухни);
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в группах;
- беседа с персоналом;
- инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля.

- 3.2 Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок.
- 3.3 Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором ОУ планом - графиком на учебный год. План-график контроля за организацией и качеством питания разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива перед началом учебного года.
- 3.4 Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции директора образовательного учреждения.
- 3.5 Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в образовательном учреждении. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим в ходе изучения вопроса проверяющим.
- 3.6 По совокупности вопросов, подлежащих проверке, контроль по организации питания в дошкольном образовательном учреждении проводится в виде тематической проверки.

4 Основные правила

- 4.1 Контроль организации и качества питания осуществляется директором ОУ, Заместителем директора по ДО и методистом, в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом директора образовательного учреждения.
- 4.2 Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом директора ОУ. Участие членов профсоюзного комитета детского сада в работе комиссий является обязательным.
- 4.3 Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке (кухне) ОУ должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения о контроле организации и качества питания возлагается на фельдшера.
- 4.4 Основаниями для проведения контроля являются:
- план-график;
 - приказ по образовательному учреждению;
 - обращение родителей (законных представителей) воспитанников и работников образовательного учреждения по поводу нарушения.
- 4.5 Контролирующие лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросу питания заранее.
- 4.6 При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства Российской Федерации в части организации питания дошкольников, о них сообщается

директору образовательного учреждения.

5 Содержание и распределение вопросов контроля

5.1 Содержание контроля организации и качества питания определяется вопросами:

- контроль рациона и режима питания в образовательном учреждении;
- контроль выполнения нормативов по питанию;
- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока (кухни) образовательного учреждения;
- контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологии приготовления пищи;
- контроль поточности технологических процессов;
- контроль готовой продукции;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока (кухни) в образовательном учреждении;
- контроль санитарного содержания и санитарной обработки предметов производственного окружения;

- контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала, гигиенических знаний и навыков персонала пищеблока в ОУ;

- контроль приема пищи воспитанниками образовательного учреждения;

5.2 Вопросы контроля, периодичность и формы предоставления результатов распределяются между контролирующими лицами согласно Приложению №1.

5.3 Оформление и предоставление результатов контроля осуществляется в соответствии с Положением о внутреннем контроле в ОУ.

6 Права участников контроля

6.1 При осуществлении контроля проверяющее лицо имеет право:

- знакомиться с документацией в соответствии с должностными обязанностями работника (работники пищеблока не состоят в штате ОУ), его аналитическими материалами;

- изучать практическую деятельность работников, принимающих участие в организации питания в ОУ, через посещение пищеблока, групповых помещений, наблюдение за организацией приема продуктов у поставщика, за организацией хранения продуктов, процессом приготовления питания, процессом выдачи блюд из пищеблока в группы, организацией питания воспитанников в группах, других мероприятий с детьми по вопросам организации питания, наблюдение режимных моментов;

- делать выводы и принимать управленческие решения.

6.2 Проверяемый работник имеет право:

- знать сроки контроля и критерии оценки его деятельности;

- знать цель, содержание, виды, формы и методы контроля;

- своевременно знакомиться с выводами и рекомендациями проверяющих лиц;

- обратиться в комиссию по трудовым спорам образовательного учреждения при несогласии с результатами контроля.

7 Ответственность

7.1 Лица, занимающиеся контролирующей деятельностью по организации и качества питания, несут ответственность:

- за достоверность излагаемых фактов, представляемых в справках по итогам контроля организации и качества питания в образовательном учреждении;

- за тактичное отношение к проверяемому работнику во время проведения контрольных мероприятий;

- за качественную подготовку к проведению проверки деятельности работника;

- за обоснованность выводов по итогам проверки.

8. Документация

8.1 Техническая документация для контроля качества питания:

– технологические карты;

- примерное 10-дневное меню;

- калькуляционные карты блюд и кулинарных изделий;

- журнал входного контроля доброкачественности поступающих на пищеблок пищевых продуктов (продовольственного сырья) и контроля наличия

обязательных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;

- журнал контроля рациона питания и приемки готовой кулинарной продукции
- журнал визуального производственного контроля пищеблока.
- журнал контроля состояния здоровья персонала (допуск к работе).
- журнал контроля условий хранения пищевых продуктов и параметров микроклимата в помещениях пищеблока.
- журнал учета обогащения рациона питания микронутриентами.
- ведомость анализа используемого набора продуктов за неделю.
- журнал регистрации результатов лабораторно – инструментального контроля, проводимого сторонними организациями (лабораториями)
- журнал регистрации аварийных ситуаций;
- журнал регистрации бракеража готовых блюд;
- медицинские книжки персонала (единого образца);

9 Делопроизводство

9.1 Результаты оперативного контроля отражается в Актах. По результатам оперативного контроля проводится собеседование с проверяемым лицом, при необходимости, готовится сообщение о состоянии дел на административное совещание, Педагогический совет образовательного учреждения.

9.2 Справка по результатам планового, внепланового и тематического контроля должна содержать информацию:

- вид контроля, основание для проведения контроля;
- тема и содержание контроля;
- цель контроля;
- сроки проведения контроля;
- состав комиссии;
- результаты контроля;
- нарушения;
- выводы;
- предложения и рекомендации;
- подписи проверяющих лиц;
- подписи проверяемых лиц.

9.3 По результатам планового, внепланового и тематического контроля издает акт, в котором указывает:

наименование контроля;

- дата справки по результатам контроля;
- решение по результатам контроля
- назначаются ответственные лица по исполнению решения;
- указываются сроки устранения недостатков;
- указываются сроки проведения повторного контроля (при необходимости);

10 Заключительные положения

10.1 Настоящее Положение о контроле организации и качества питания является локальным нормативным актом ОУ, принимается на Общем собрании трудового коллектива и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора образовательным учреждением.

10.2 Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

10.3 Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.10.1. настоящего Положения.

10.4 После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

