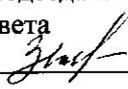
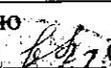
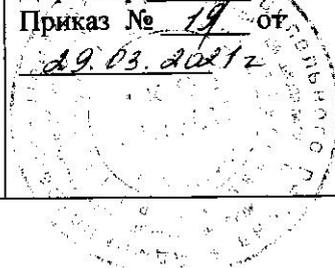


Принято на педагогическом совете Протокол № <u>5</u> от <u>29.03.2021</u>	Согласовано Председатель Управляющего совета  Н. В Зеленова <u>29.03.2021</u>	Утверждаю Директор  О. С. Епифанова Приказ № <u>19</u> от <u>29.03.2021</u> 
--	---	--

Положение
о производственном контроле
за организацией и качеством питания в МКОУ ОШ №12 г. Приволжска

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в школе разработано в соответствии со ст.37 «Организация питания обучающихся» ФЗ №273 от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17 февраля 2021 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН

2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», приказом Минздравсоцразвития России №213 и Минобрнауки России №178 от 11.02.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; ФЗ №29-ФЗ от -2.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом МКОУ ОШ №12 г. Приволжска.

1.2. Данное Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в школе определяет основные цели и задачи производственного контроля за организацией и качеством питания, устанавливает объекты и субъекты контроля, организационные методы, виды и его формы, устанавливает права и обязанности участников производственного контроля, регламентирует документацию по вопросам организации питания в МКОУ ОШ №12 г. Приволжска.

1.3. Контроль за организацией и качеством питания в школе предусматривает проведение администрацией и ответственными лицами, закрепленными приказами директора школы (комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, наблюдений, обследований. Проверок, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов РФ в сфере питания обучающихся школы, а также локальных актов МКОУ ОШ №12 г. Приволжска, включая приказы, распоряжения и решения педагогических советов.

1.4. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в МКОУ ОШ №12 г. Приволжска.

2. Цель и основные задачи контроля

2.1. Основной целью производственного контроля за организацией и качеством питания в школе является оптимизация и координация деятельности всех служб (участников) для обеспечения качества питания в школе.

2.2. Основными задачами контроля за организацией и качеством питания в школе:

- Контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства РФ;
- Выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов в части организации и обеспечения качественного питания в школе;
- 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;
- Выявление положительного опыта в организации качественного питания с последующей разработкой предложений по его распространению;
- Оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания;
- Совершенствование механизма организации и улучшения качества питания в школе.

3. Объекты и субъекты производственного контроля, организационные методы, виды и формы контроля.

- 3.1.** К объектам производственного контроля за организацией и качеством питания в школе относятся:
- школьная столовая;
 - рабочие места участников организации питания в школе;
 - готовая продукция.
- 3.2.** Контролю подвергаются:
- Показатели качества и безопасности продуктов;
 - Полнота и правильность ведения и заполнения документации в столовой;
 - Качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов;
 - Условия и сроки хранения продуктов;
 - Условия хранения дезинфицирующих и моющих средств в столовой;
 - Соблюдение требований и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - Исправность холодильного, технологического оборудования;
 - Личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинация сотрудниками школы;
 - Дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка в столовой.
- 3.3.** Контроль осуществляется с использованием следующих методов:
- Изучение документации;
 - Обследование пищеблока;
 - Наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в школьной столовой;
 - Беседа с персоналом;
 - Инструментальный подход (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля.
- 3.4.** Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых и оперативных проверок.
- 3.5.** Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором планом производственного контроля за организацией и качеством питания на учебный год, который разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до всех членов коллектива школы перед началом учебного года.
- 3.6.** Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции директора школы;
- 3.7.** Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в школе. Результаты оперативного контроля

требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим в ходе изучения вопроса.

- 3.8. По совокупности вопросов, подлежащих проверке, контроль за организацией питания в школе проводится в форме тематической проверки.
- 3.9. Административный контроль за организацией качеством питания осуществляется директором школы, заместителем в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля или в соответствии с приказом директора школы.
- 3.10. Для осуществления других видов контроля организуются: комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеража готовой продукции, состав и полномочия которой определяются и утверждаются директором школы. К участию в работе могут привлекаться члены Управляющего совета школы.
- 3.11. Ответственный за осуществление производственного контроля-завхоз.
- 3.12. Должностные лица, на которые возложены функции по осуществлению контроля за организацией и качеством питания в школе согласно должностной инструкции:
 - Директор школы
 - Медицинский работник
 - Завхоз
 - Заместитель директора по воспитательной работе
 - Классные руководители
- 3.13. Лица, осуществляющие контроль, должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр, в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на завхоза.
- 3.14. Основаниями для проведения контроля являются:
 - Утвержденный план производственного контроля;
 - Приказ по школе;
 - Обращение родителей (законных представителей) обучающихся и работников школы по поводу нарушения.
- 3.15. Контролирующие лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросу питания ,заранее.
- 3.16. При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства РФ в части организации питания школьников, заполняется соответствующая проверке учетно-отчетная документация, ставится в известность директор школы.

4. Ответственность и контроль за организацией питания

- 4.1. Директор школы создает условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания детей в школе.
- 4.2. К началу учебного года директором школы издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в школе, о составе комиссии, участвующих в организации питания обучающихся школы, определяются их функциональные обязанности.
- 4.3. Контроль за организацией питания в школе осуществляет директор, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам. директора по воспитательной работе , классные руководители, утвержденные приказом директора школы и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе МКОУ ОШ №12г. Приволжска.
- 4.4. Директор школы обеспечивает контроль:
 - материально-техническое состояние, наличие необходимого оборудования и его состояние;

- обеспечение мест приема пищи в школе достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;

4.5. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции ежедневно проверяет качество готовой продукции, заполняя журнал Бракеража готовой продукции, а также суточную пробу и маркировку на ней.

4.6. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции также проверяет:

- рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
- наличие технологической документации на пищеблоке;
- ежедневно сверяет закладку продуктов питания с меню;
- соответствие приготовления блюд технологической карте;

осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в школьной столовой;

визуально контролирует ежедневное состояние школьной столовой, а также 1 раз в неделю-инвентарь столовой;

осматривает сотрудников, раздатчиков пищи, заполняя Гигиенический журнал (сотрудники);

ежедневно сверяет контингент питающихся детей в соответствии с Приказом об организации питания, списком детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи;

- соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи.

4.7. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей по табелям питания, которые ведутся классными руководителями.

4.8. Лица, занимающиеся контрольной деятельностью за организацией и качеством питания в школе, несут ответственность:

- за достоверность излагаемых фактов, представляемых в актах по итогам контроля за организацией и качеством питания в школе;
- за тактичное отношение к проверяемому работнику во время проведения контрольных мероприятий;
- за обоснованность выводов по итогам проверки.

5. Права участников производственного контроля

5.1. При осуществлении производственного контроля лицо, осуществляющее проверку, имеет право:

- знакомиться с документацией в соответствии с должностными обязанностями работника школы;
- изучать практическую деятельность работников, принимающих участие в организации питания в школе, через посещение столовой, наблюдение за процессом выдачи блюд из пищеблока в столовую, организацией питания школьников в столовой, других мероприятий с детьми по вопросам организации питания, наблюдения режимных моментов;
- делать выводы и принимать управленческие решения.

5.2. Проверяемый работник имеет право:

- знать сроки контроля и критерии оценки его деятельности;
- знать цель, содержание, виды методы и формы контроля;
- своевременно знакомиться с выводами и рекомендациями проверяющих лиц;
- обратиться в комиссию по трудовым спорам при несогласии с результатами административного контроля.

6. Документация

6.1. В школе должны быть следующие вопросы по организации питания:

- настоящее Положение о производственном контроле организации и качества питания в школе;
- Положение об организации питания обучающихся в школе;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- Договоры на поставку питания;
- Основное 2-недельное меню;
- Ежедневное меню;
- Журнал бракеража готовой продукции;
- Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования
- Табели питания школьников (сдаются в МАУ «Школьник»)
- Гигиенический журнал (сотрудники)

6.2.Перечень приказов:

- Об утверждении и введении настоящего положения;
- О введении в действие 2-недельного меню для обучающихся МКОУ ОШ №12 г. Приволжска;
- Об утверждении режима питания и пр.

6.3. Ведение журналов возможно в бумажном виде.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МКОУ ОШ №12 г. Приволжска, принимается на педагогическом совете и утверждается директором школы.

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

7.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном в пункте 7.1. настоящего Положения.

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