

**Положение
о комиссии по контролю за организацией и качеством питания
обучающихся в МОКУ «Соболевская средняя школа»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания обучающихся в МОКУ «Соболевская средняя школа» (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 2 июля 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 организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России №213н и Минобрнауки России №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 Уставом МОКУ «Соболевская средняя школа»

1.2. Данное Положение 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 ответственность участников производственного контроля, регламентирует документацию по вопросам организации питания в МОКУ «Соболевская средняя школа»

1.3. Контроль за организацией и качеством питания в школе предусматривает проведение администрацией и ответственными лицами, закрепленными приказами директора (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 Российской

Федерации в сфере питания обещающихся школы, а также локальных актов МОКУ «Соболевская средняя школа» 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 МОКУ «Соболевская средняя школа»

2. Цели и основные задачи контроля

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

2.2. Основные задачи контроля за организацией и качеством питания

- Контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства Российской Федерации
- Выявление нарушений и неисполнение приказов и иных нормативно-правовых актов школы в части организации и обеспечения качественного питания в МОКУ «Соболевская средняя школа»
- 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 школы, оценка их эффективности
- Выявление положительного опыта в организации качественного питания с последующей разработкой предложений по его распространению
- Оказание методической помощи всеми участникам организации процесса питания
- Совершенствование механизма организации и улучшения качества питания в МОКУ «Соболевская средняя школа»

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

3.1. К объектам производственного контроля за организацией и качеством питания в школе относят:

- Помещения пищеблока;

- Школьная столовая;
- Технологическое оборудование;
- Рабочие места участников организации питания в школе;
- Сырье, готовая продукция;
- Отходы производства.

3.2.Контролю подвергается:

- Оформление сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;
- Показатели качества и безопасности продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформление документации на пищеблоке, столовой;
- Поточность приготовления продуктов питания;
- Качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблок, в столовой;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке, в столовой;
- Соблюдение требований и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции;
- Исправность холодильного, технологического оборудования;
- Личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинация сотрудников школы;
- Дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, школьной столовой.

4. Основные направления деятельности комиссии

4.1.Комиссия осуществляет:

- Контроль за соответствием ежедневного меню примерному меню по набору блюд, требованиям СанПин по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд.
- контроль за поступающими на пищеблок продуктами питания: условия транспортировки, наличие сопроводительных документов на поступающее

сырье и продуктов питания, подтверждающих их качество и безопасность, сроки реализации продуктов

- контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу, заступающих на дежурство по столовой.
- контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.
- контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.
- контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой.

4.2. Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.

4.3. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству образовательного учреждения.

4.4. Вносит предложения администрации Школы по улучшению обслуживания обучающихся.

4.5. Оказывает содействие администрации Школы в проведении просветительной работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

4.6. Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления образовательного учреждения к организации и контролю за питанием обучающихся.

4.7. Председатель комиссии:

- доводит до сведения классных руководителей, какие категории имеют право на льготное питание и какие документы необходимо предоставить;
- формирует основной и резервный списки обучающихся, имеющих право на бесплатное питание, и направляет их на утверждение директору школы;

4.8. следит

- за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;

- за организацией приема пищи обучающихся;
- за соблюдением графика работы столовой.

4.9. С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, комиссия по контролю за питанием может назначить повторную проверку.

5. Организация деятельности комиссии

5.1. Комиссия по контролю над питанием создается приказом директора школы в начале учебного года, в котором определяются: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается план работы на учебный год.

5.2. Комиссия по контролю за питанием может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации школы.

5.3. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

5.4. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации образовательного учреждения.

