

Принято на
Педагогическом совете
протокол № 1
от «30» 08 2021 г.



Утверждено
приказом № 77 от «30» 08 2021 г.
директор школы
И.Н.Мальцева

Положение о работе общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МКОУ ООШ с.Виахту

I. Общие положения.

1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

2. Положение определяет содержание и порядок проведения общественного контроля организации и качества питания МКОУ СПИ с.Виахту (далее Школа)

3. Контроль организации и качества питания в Школе предусматривает проведение членами комиссии наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов РФ в области питания детей в образовательных учреждениях.

4. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих по совершенствованию организации и улучшению качества питания в ОУ.

5. Положения о работе комиссии по контролю за организацией и качеством питания в ОУ принимается Советом школ, имеющим право вносить в него изменения и дополнения и утверждается приказом руководителя Школы.

6. Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся периодически отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре или педагогическом совете.

II. Цель и основные задачи контроля

2.1. Цель контроля: оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания в школе, осуществляемая через следующие задачи:

- Контроль по исполнению нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства РФ;
- выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов учреждения в части организации и обеспечения качественного питания ОУ;
- анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;
- анализ оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- анализ результатов реализации приказов и иных нормативно-правовых актов ОУ, оценка их эффективности;
- совершенствование механизма организации и улучшения качества питания в ОУ.
- соблюдение всех условий договора питания.

3. Организационные методы, виды и формы контроля

3.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование объекта;
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания;
- 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 в ОУ 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 ОУ.

Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в ОУ. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим в ходе изучения вопроса проверяющим.

3.5. По совокупности вопросов, подлежащих проверке, контроль по организации питания в ОУ проводится в виде тематической проверки.

4. Основные правила контроля.

4.1. Контроль осуществляется комиссией в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом директора ОУ.

4.2. Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом директора ОУ. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены Совета школы, родительского комитета и педагогического совета.

4.3. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на медицинскую сестру.

4.4. Основаниями для проведения контроля являются:

- план-график;
- приказ по ОУ;
- обращение родителей (законных представителей) и сотрудников ОУ 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 РФ в части организации питания школьников, о них сообщается директору ОУ.

5. Содержание и распределение вопросов контроля

5.1. Содержание контроля определяется следующими вопросами:

- контроль за предоставлением питания в соответствии с графиком;

- контроль за выполнением нормативов по питанию;
 - контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства,
 - результатам бракеража;
 - контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
 - контроль технологии приготовления пищи;
 - контроль поточности технологических процессов;
 - контроль готовой продукции;
 - контроль санитарно-технического состояния пищеблока и обеденного зала;
 - контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения;
 - контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала;
 - контроль за отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации продуктов;
 - контроль на поставку продуктов питания;
 - контроль проведения мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
 - соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд;
- 5.2. Оформление и предоставление результатов контроля осуществляется в виде справок и актов.
- 5.3. Акты и справки комиссии предоставляет ответственная за организацию питания директору школы.
- 5.4. Комиссия собирается 1 раз в четверть.
- 5.5. Ведется книга заседаний комиссии.