

Муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение

«Павловская средняя общеобразовательная школа»

ПРИНЯТО

УТВЕРЖДЕНО

Педагогическим советом

МБОУ «Павловская СОШ»

(протокол от 30.08.2021 г. № 1)



приказом МБОУ «Павловская СОШ»

от 01.09.2021 г. №181

Менькина Н.И

ПОЛОЖЕНИЕ

о работе общественной комиссии
по контролю за организацией и качеством питания

I. Общие положения

1. Настоящее Положение разработано в соответствии Федеральным Законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2. Положение определяет содержание и порядок проведения общественного контроля организации и качества питания в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Павловская средняя общеобразовательная школа» (далее Школа).

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

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

5. Положение о работе комиссии по контролю за организацией и качеством питания в Школе принимается Управляющим советом ОУ, 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, инструктивно-методических совещаниях, 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 в Школе;
- анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- анализ результатов реализации приказов и иных нормативно-правовых актов Школе, оценка их эффективности;
- совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в Школе;
- соблюдение всех условий договора (контракта) на оказание услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся питания и аренды помещений пищеблока.

III. 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;

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 Школы планом- графиком на учебный год. План-график контроля за организацией и качеством питания в Школе разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

3.4. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции директора Школы. 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 проверяющим.

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

IV. Основные правила контроля.

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

4.2. Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом директора Школы. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены родительского комитета и педагогического совета. Участие членов трудового коллектива Школы в работе комиссий является обязательным.

4.3. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями.

4.4. Основаниями для проведения контроля являются:

- план-график;
- обращение родителей (законных представителей) и сотрудников Школы 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 Школы.

V. 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, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока;
- 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 не менее 1 раз в полугодие.

Основание проведения проверок общественной комиссией в части надзора и контроля.

- Закон РФ от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» статьи 11, 17, 22;
- Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»
- Закон РФ № 134 от 08.08.2001 г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»

Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью

- Закон РФ № 52 от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Закон РФ № 29 от 02.01.00 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- СанПиН 2.4.5.2409 -08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания»;
- СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»
- Приказ МЗ № 122 от 14.04.00 «О личных медицинских книжках»;
- Приказ МЗ № 555 от 29.09.89 «О совершенствовании системы медицинских осмотров»;
- Постановление № 7 от 02.04.04 Главного государственного санитарного врача по Пермской области «Об организации обязательных медицинских осмотров работников отдельных профессий, производств и организаций»
- Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства РФ №1036 от 15.08.97 г.

План контрольных мероприятий

№	Мероприятия	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	февраль	март	апрель	май
1.	Проверка готовности пищеблока к работе (санитарное состояние обеденного зала и пищеблока, проверка медицинских книжек сотрудников столовой)								
2.	Соответствие ежедневного меню примерному меню по набору блюд, составу и выходу, вкусовые качества предлагаемых блюд.								
3.	Контроль за отсутствием в меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов								
4.	Соблюдение культуры обслуживания обучающихся								
5.	Контрольное взвешивание порций								
6.	Контроль за проведением лабораторных и инструментальных исследований.								
7.	Контроль за качеством питания								
8.	Проверка наличия накладных и сертификатов соответствия на поступающую продукцию								
9.	Проверка правил личной гигиены персоналом пищеблока (в том числе требований к одежде персонала пищеблока)								
10.	Проверка бракеражных журналов								
11.	Мероприятия по безопасности питания обучающихся								

Мероприятия по безопасности питания обучающихся

- контроль за наличием договора, подтверждающего качество продукции;
- контроль качества продукции;
- наличие холодильного оборудования для хранения и реализации продукции;
- наличие достаточного количества столовой посуды;
- контроль за наличием договора о возмещении коммунальных услуг (в том числе вывоз ТБО, дератизация и т.д.)
- наличие чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
- утилизация упаковки товаров, а также продуктов с истекшим сроком годности;
- контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками, прохождением медосмотров;
- контроль за условиями труда сотрудников

