

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ШКОЛА № 15 г. ФЕОДОСИИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ»**



**ПОЛОЖЕНИЕ  
о работе общественной комиссии МБОУ школа № 15  
по контролю за организацией и качеством питания**

***1. 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 СанПинН 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 «Школа № 15 г. Феодосии Республики Крым» (далее - МБОУ школа № 15).

3. Контроль организации и качества питания в МБОУ школа № 15 предусматривает проведение членами комиссии наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками пищеблока, 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 решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в МБОУ школа № 15.

5. Положение о работе комиссии по контролю за организацией и качеством питания в ОУ принимается педагогическим советом, 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 административного совета, родительских собраниях совещаниях, педагогическом совете.

***2. Цель и основные задачи контроля***

2.1. Цель контроля: оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания в МБОУ школа № 15, 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 МБОУ школа № 15;
- 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 МБОУ школа № 15, оценка их эффективности;
- совершенствование механизма организации и улучшения качества питания в МБОУ школа № 15.
- соблюдение всех условий договора безвозмездного пользования.

### **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 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 МБОУ школа № 15 планом-графиком на учебный год.

План - график контроля за организацией и качеством питания в МБОУ школа № 15 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 МБОУ школа № 15.

Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в МБОУ школа № 15. 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 МБОУ школа № 15 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 МБОУ школа № 15.

4.2. Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом директора МБОУ школа № 15. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены Управляющего совета, родительского комитета и педагогического совета. Участие членов профсоюзного комитета МБОУ школа № 15 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. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на медицинскую сестру .

4.4. Основаниями для проведения контроля являются:

- план-график;
- приказ по МБОУ школа № 15;
- обращение родителей (законных представителей) и сотрудников МБОУ школа № 15 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 МБОУ школа № 15.

### **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, 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 поставки продуктов питания;
- контроль проведения мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- соответствие 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. Вопросы контроля, периодичность и формы предоставления результатов распределяются между контролирующими следующим образом:

### Мероприятия по осуществлению производственного контроля

№ п/п/	Направление контроля	Цель контроля	Периодичность контроля
1	<b>Контроль за качеством поступающего продовольственного сырья (входной контроль)</b>	Наличие документации на поставку пищевых продуктов (товарно-транспортные накладные, гигиенические заключения).	<i>Каждая партия</i>
2		Наличие документации при приеме пищевых продуктов (бракеражный журнал сырой продукции).	<i>Каждая партия</i>
1	<b>Контроль за хранением продукции</b>	Соблюдение сроков годности и условий хранения продуктов, установленных производителем.	<i>Каждая партия</i>
2		Соблюдение требований «товарного соседства».	<i>2 раза в неделю</i>
3		Исправность холодильного оборудования и морозильных камер и правильность установки температуры (журнал температурного режима)	<i>2 раза в неделю</i>
1	<b>Контроль за качеством готовой продукции</b>	Соответствие веса порции норме выхода по меню (контрольный завес порции) 2. контроль достаточности тепловой обработки блюд, органолептические показатели готовой продукции: внешний вид, вкус, цвет, запах. (бракеражный журнал готовой продукции)	<i>Ежедневно</i>
2		отбор и хранение суточной пробы в холодильнике для	<i>Ежедневно</i>

		готовой продукции или в отдельном холодильнике при t +4 +6 градусов.	
3		Соблюдение сроков и условий хранения готовой кулинарной продукции	<i>Ежедневно</i>
1	<b>Контроль за достаточным количеством и соблюдением гигиенических требований к состоянию столовой, чайной посуды, столовых приборов и их хранения</b>		<i>Еженедельно</i>
1	<b>Контроль за выполнением санитарно-производственных мероприятий</b>	Контроль за соблюдением правил личной гигиены персонала, соблюдение требований к спецодежде и её хранению. Хранение личных вещей.	<i>Ежедневно</i>
2		Контроль за ведением журнала «здоровья» осмотра персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на предмет наличия кишечных заболеваний	<i>Еженедельно</i>
3		Контроль наличия и своевременность прохождения необходимых медицинских обследований, прививок	<i>Ежеквартально</i>
4		Контроль за санитарно-техническим состоянием умывальников и электрополотенец (или наличие бумажных полотенец и мыла)	<i>Еженедельно</i>
1	<b>Контроль за состоянием производственных, подсобных и складских помещений и технологического оборудования</b>	Санитарное состояние и содержание производственных, складских и иных помещений столовой, своевременное проведение уборки.	<i>Ежедневно</i>
2		Контроль за технической исправностью оборудования	<i>2 раза в месяц</i>

5.3. Оформление и предоставление результатов контроля осуществляется в виде справок и актов.

5.4. Акты и справки комиссии предоставляет ответственная за организацию питания директору школы.

5.5. Комиссия собирается 1 раз в четверть.

5.6. Ведется книга заседаний комиссии.

В случае выявления систематических нарушений необходимо составить претензионный лист к поставщику питания. Копию претензионного листа необходимо приложить к отчету.