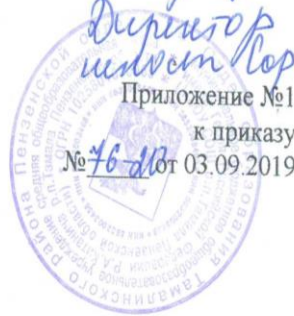


*Утверждено  
Директор  
Школы Корол*



## ПОЛОЖЕНИЕ

### о работе общественной комиссии

#### по контролю за организацией и качеством питания

в МБОУ СОШ имени Героя Российской Федерации Р.А. Китанина р.п. Тамала  
Пензенской области в 2019-2020 уч.году.

#### *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 МБОУ СОШ имени Героя Российской Федерации Р.А. Китанина р.п. Тамала Пензенской области 3. В комиссию могут входить все субъекты образовательного процесса: педагоги, обучающиеся и их родители. Численность членов комиссии может составлять от 4 до 7 человек.
4. 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.
5. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в общеобразовательной организации (ОО).
6. Положение о работе комиссии по контролю за организацией и качеством питания в ОУ принимается Советом школы, имеющим право вносить в него изменения и дополнения и утверждается приказом руководителя Школы.
7. 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.

#### *2. 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;

- анализ результатов реализации приказов и иных нормативно-правовых актов ОО, оценка их эффективности;
- совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в ОО.
- 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 ОО планом - графиком на учебный год. План - график контроля за организацией и качеством питания в ОО 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 ОО.

Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в ОО. 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 ОО 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 ОО.

4.2. Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом директора ОО. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены Совета школы, родительского комитета и педагогического совета. Участие членов профсоюзного комитета ОО 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 ОО;
- обращение родителей (законных представителей) и сотрудников ОО по поводу нарушения в организации питания.

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 ОО.

### **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 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;

5.3. Оформление и предоставление результатов контроля осуществляется в виде справок и актов, которые предоставляются директору школы.

5.4. Комиссия собирается 1 раз в четверть.

5.5. Ведется книга заседаний комиссии.

