СОГЛАСОВАНО

С Управляющим советом школы

Решение № 3 от 16.02. 2023 г.

Председатель Управляющего Совета

_____ Г.А.Кабирова

УТВЕРЖДЕНО

Приказом № 5-од от 17.02.2023 года

Директор ГБОУ СОШ с. Новое Усманово

_____

Г.К.Маннапова

C=RU, O=ГБОУ СОШ с.Новое Усманово, CN=Маннапова Г.К., E=n_usman_sch_kmsh@samara.edu.ru
00975683ff1328e987
2023.04.24 19:59:38+04'00'

ПОЛОЖЕНИЕ
О КОНТРОЛЕ ОРГАНИЗАЦИИ И КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ
в структурных подразделениях государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы
села Новое Усманово

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о контроле организации и качества питания (далее – Положение) структурных подразделений государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы
Села Новое Усманово, реализующих программы дошкольного образования – Детских садов (далее Детский сад) разработано в соответствии с нормативными и правовыми документами:

- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 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 организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г

«Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,

- 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,
- Уставом Учреждения.

1.2. Данный локальный акт 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 Детских садах.

1.3. Контроль за организацией и качеством питания в Детских садах предусматривает проведение администрацией и ответственными лицами, закрепленными приказами директора ГБОУ СОШ с.Новое Усманово (комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражной комиссии), 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 воспитанников детского сада, а также локальных актов Детских садов, 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 Детских садах.

1. Цель и основные задачи контроля

2.1. Основной целью производственного контроля организации и качества питания в Детских садах является оптимизация и координация деятельности всех участников для обеспечения качества питания в Детских садах.

2.2. Основные задачи контроля за организацией и качеством питания:

- контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства Российской Федерации;
- выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов в части организации и обеспечения качественного питания в Детских садах;
- анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественногопитания, по результатам их практической деятельности;
- выявление положительного опыта в организации качественного питания с последующейразработкой предложений по его распространению;
- оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания, в том числеорганизатора по питанию;

- совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в Детских садах.

1. Объекты и субъекты производственного контроля, организационныеметоды,виды и формы контроля

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

- помещения пищеблока (буфеты);
- групповые помещения;

технологическое оборудование осуществляется администрацией и калькулятором Детских садов;

- рабочие места участников организации питания в Детских садах;
- сырье, готовая продукция осуществляется членами брокеражной комиссии;
- отходы производства осуществляются членами бракеражной комиссии;

3.2. Контролю подвергаются:

- оформления сопроводительной документации, маркировка продуктов питания осуществляется администрацией Детских садов;
- показатели качества и безопасности продуктов осуществляется членами бракеражной комиссии;
- полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, группах осуществляется членами бракеражной комиссии;
- поточность приготовления продуктов питания;
- качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в групповых помещениях;
- условия и сроки хранения продуктов осуществляется администрацией Детских садов;
- условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке, групповых помещениях;
- 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 осуществляется питания, на основании договора;
- личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинации сотрудниками осуществляется медицинской сестрой и калькулятором;
- дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, групповых помещениях.

3.3. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование пищеблока осуществляется членами бракеражной комиссии;
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в групповыхпомещениях;
- беседа с персоналом;
- ревизия;
- инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иныхправомерных методов, способствующих достижению целиконтроля.

3.4. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых или оперативных проверок.

3.5. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденными директором ГБОУ СОШ с.Новое Усманово Программами производственного контроля за организацией и качеством питания осуществляется бракеражной комиссией, которые разрабатывается с целью контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением

санитарно- противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводятся до сведения всех членов коллектива Детских садов по организации питания.

3.6. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции старших воспитателейДетских садов и ответственным за организацию питания.

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

3.8. По совокупности вопросов, подлежащих проверке, контроль за организацией питания в Детских садах проводится в виде: оперативного, тематического и фронтального контролей.

3.9. Административный контроль за организацией и качеством питания осуществляется старшими воспитателями Детских садов и калькулятором.

3.10. Для осуществления других видов контроля организовываются: комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, состав и полномочия которой определяются и утверждаются распоряжением старших воспитателей Детских садов. К участию в работе комиссии, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены Совета родителей.

3.11. Ответственный за осуществление производственного контроля — старший воспитатель и калькулятор.

3.12. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению контроля заорганизацией питания в Детских садах согласно должностных инструкций:

- старший воспитатель;
- калькулятор;
- заведующий хозяйством;
- воспитатели групп.

3.13. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке Детских садах должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на калькулятора и старшего воспитателя.

3.14. Основаниями для проведения контроля являются:

- утвержденный план производственного контроля;
- приказ по Детским садам;
- обращение родителей (законных представителей) воспитанников и работников Детскихсадов по поводу нарушения.

3.15. Контролирующие лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросу питания заранее.

3.16. При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства Российской Федерации в части организации питания воспитанников, заполняется соответствующая проверке учетно-отчетная документация, ставится в известность старшим воспитателемДетских садов.

1. Ответственность и контроль за организацией питания

4.1. Старшие воспитатели Детских садов создают условия для организации качественного питания воспитанников и несут персональную ответственность за организацию питания детей в Детских садах, в равных правах несет ответственность и калькулятор.

4.2. Распределение обязанностей по организации питания между старшим воспитателем, заведующим хозяйством, воспитателями и помощниками воспитателей в Детских садах отражаются в должностных инструкциях.

4.3. С момента заключения договора по организации питания с оператором питания в Учреждении издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в Учреждении, о составе бракеражной комиссии, участвующих в организации питания воспитанников, определяются их функциональные обязанности.

4.4. Контроль за организацией питания в Детских садах осуществляют старший воспитатель, калькулятор, специалист по закупкам, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, воспитатели групп, утвержденные распоряжением старших воспитателей.

4.5. Старший воспитатель обеспечивает контроль:

- надлежащего исполнения обязательств в соответствии с условиями санитарных норм и требований;
- при обнаружении недостатков оказанных услуг требовать их своевременного устранения;
- обеспечения пищеблока Детских садов и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно - гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

4.6. специалист по закупкам при заключении договора поставщиком питания на организациюна питания проверяет документацию на организацию питания.

4.7. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции ежедневно проверяет качество готовой продукции, заполняя Журнал бракеража готовой продукции, а также суточную пробу и наличие маркировки на ней.

4.8. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции проверяет:

- рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
- ежедневно сверяет закладку продуктов питания с меню;
- соответствие приготовления блюда технологической карте;
- помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры),соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы;
- осуществляет ежедневный визуальный контроль в групповых помещениях;
- соблюдение противоэпидемических мероприятий в групповых, заполняя инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- ежедневно сверяет контингент питающихся детей с Приказом об организации питания, списком детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи, подтверждающие документы об организации индивидуального питании;
- соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;
- ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организациипитания.

4.9. Калькулятор осуществляет учет питающихся детей;

4.10. Лица, занимающиеся контрольной деятельностью за организацией икачеством питания в Детских садах, несут ответственность:

- за достоверность излагаемых фактов, представляемых в справках, актах по итогам контроляорганизации и качества питания в Детских садах;
- за тактичное отношение к проверяемому работнику во время проведения контрольныхмероприятий;
- за качественную подготовку к проведению проверки деятельности работника;
- за обоснованность выводов по итогам проверки.

1. Права участников производственного контроля

5.1. При осуществлении производственного контроля, проверяющее лицо имеет право:

- знакомиться с документацией в соответствии с должностными обязанностями работника Учреждения и ответственного за организацию питания оператором питания, его аналитическими материалами;

- изучать практическую деятельность работников, принимающих участие в организации питания в Детских садах, через посещение пищеблока, групповых помещений, наблюдение за организацией доставкой и приемом продуктов поставщиком питания, за организацией хранения продуктов, процессом приготовления питания, процессом выдачи блюд из пищеблока в группы, организацией питания воспитанников в группах, других мероприятий с детьми по вопросам организации питания, наблюдение режимных моментов;
- делать выводы и принимать управленческие решения.

5.2. Проверяемый работник Детских садах имеет право:

- знать сроки контроля и критерии оценки его деятельности;
- знать цель, содержание, виды, формы и методы контроля;
- своевременно знакомиться с выводами и рекомендациями проверяющих лиц;
- обратиться в комиссию по трудовым спорам при несогласии с результатамиадминистративного контроля.

1. Документация

6.1. В Детских садах должны быть следующие документы по вопросаморганизации питания:

- Положение об организации питания воспитанников в Детских садах;
- Положение о контроле организации и качества питания;
- Положение о бракеражной комиссии;
- Договор на оказание услуг по организации питания детей в образовательномучреждении;
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 до 3лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1до 3 лет и от3-7 лет);
- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН2.3/2.4.3590-20).
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН2.3/2.4.3590-20);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (всо
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (всо
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования ведется работниками оператора питания

6.2. Перечень приказов:

- Об организации питания воспитанников;
- О создании бракеражной комиссии;
- О согласовании примерного 2-х недельного меню для воспитанниковучреждения;

- О контроле за организацией питания;
- Об утверждении режима питания.

1. Заключительные положения

7.1. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются вписьменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
7.2. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов иразделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение 1

План производственного контроля за организацией питания в ДОО

№	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственногосырья и пищевых продуктов				
1.1	Документация поставщика на право поставки продуктов питания	При заключении контрактов	специалист по закупкам	Контракт(ы) на поставку продуктов питания (аутсортинг)
1.2	Сопроводительная документация на поставку продуктов питания, сырья	Каждая поступающая партия	Калькулятор, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Товарно-транспортные накладные, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
1.3	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Калькулятор, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Акт (при выявлении нарушений)
2. Контроль качества и безопасность выпускаемой продукции				
2.1	Качество готовой продукции	Ежедневно	Калькулятор, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой	Журнал бракеража готовой продукции

			продукции	
2.2	Суточная проба	Ежедневно	Калькулятор, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу	Наличие маркировки на пробах
			готовой продукции	
3. Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе				
3.1	Рацион питания	Постоянно	Калькулятор, комиссия по контролю за организацией икачеством питания, бракеражу готовой продукции	Меню
3.2	Наличие технологической инормативно технической документации	Постоянно	Калькулятор, комиссия по контролю за организацией икачеством питания, бракеражу готовой продукции	Технологические карты

3.3	Закладка продуктов питания	Ежедневно	Калькулятор, комиссия по контролю за организацией икачеством питания, бракеражу готовой продукции	Меню
3.4	Соответствие приготовления блюда технологической карте	Постоянно	Калькулятор, комиссия по контролю за организацией икачеством питания, бракеражу готовой продукции	Технологические карты
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)				
4.1	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий исроков реализации	Ежедневно	Калькулятор, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал учета температуры ивлажности в складских помещениях
4.2	Холодильное оборудова ние (морозиль ные камеры)	Ежедневно	Калькулятор, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой Продукции	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

5. Контроль за условиями труда состоянием производственной среды			
5.1	Условия труда, производственнаясреда пищеблока	Ежедневно	Калькулятор, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции
5.2	Условия труда, производственнаясреда групповой, буфетной	Ежедневно	Калькулятор, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции
6. Контроль за стоянием помещений пищеблока, групповых помещений			

6.1	Инвентарь и оборудование пищеблока, буфетных	1 раз в неделю	Калькулятор, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции
6.2	Состояние помещений пищеблока, групповых помещений	Ежедневно	Калькулятор, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции
7. Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий			
7.1	Сотрудники пищеблока, раздатчикипищи	Ежедневно	Калькулятор, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции

7.2	Соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых	1 раз в неделю	Калькулятор, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции
8. Контроль за контингентом обучающихся, нуждающихся в индивидуальном, дополнительномпитании, режим питания, гигиена приема пищи			
8.1	Контингент питающихсядетей	Ежедневно	Калькулятор, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции
8.2	Режим питания	Ежедневно	Калькулятор, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции
8.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Калькулятор, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции