

ПРИНЯТО
на педагогическом совете
МОБУ «СОШ № 17 «Родник»
Протокол № 1
от 30.08. 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОБУ «СОШ № 17 «Родник»
О.В.Владимирова
«01» сентября 2022 г.
Приказ от 01.09.2022 г. № 356-а



Положение
о комиссии по контролю за организацией и качеством питания
в МОБУ «СОШ № 17 «Родник»

1. Общие положения

1.1. Данное Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МОБУ «СОШ № 17 «Родник» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями на 16 апреля 2022 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), а также Уставом общеобразовательной организации и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания в школе определяет цель, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания - комиссия общественного контроля организации, осуществляющей образовательную деятельность, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670- 20, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. В задачи комиссии входит: контроль за качеством доставляемых продуктов питания; контроль и качество приготовления блюд; контроль за соблюдением санитарно- гигиенических требований при приготовлении и раздаче

пищи в общеобразовательной организации.

1.6. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора общеобразовательной организации на начало учебного года. Срок полномочий комиссии - 1 год.

1.7. Комиссия состоит из не менее чем 3 человек. В состав комиссии могут входить: представитель администрации: директор школы или его заместитель (председатель комиссии); медицинский работник; заведующий структурного подразделения; педагогические сотрудники; представители трудового коллектива школы; представитель родительской общественности общеобразовательной организации. В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники организации, приглашенные специалисты.

2. Функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, объекты, предмет и субъекты контроля комиссии

2.1. К основным функциям комиссии в школе относят: контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания; проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения; проверка соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах; проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей; проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества; контроль организации работы на пищеблоке; отслеживание за правильностью составления ежедневного меню; наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока; осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи; контроль за отбором суточной пробы.

2.2. Комиссия проверяет: сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья, товарно-транспортные накладные; рацион питания, сверяя его с основным десятидневным и ежедневным меню; наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке; помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры); осуществляет визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и школьной столовой; визуально контролирует состояние помещений пищеблока, школьной столовой, а также инвентарь и оборудование пищеблока; проверяет санитарные книжки; соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке; соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи; гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

Объекты, предмет и субъекты контроля комиссии: оформление сопроводительной документации, маркировка продуктов питания; показатели

качества и безопасности продуктов; полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, школьной столовой; поточность приготовления продуктов питания; качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в школьной столовой; условия и сроки хранения продуктов; условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке (кухне); 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; личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинации сотрудниками общеобразовательной организации; дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, в школьной столовой.

Контроль осуществляется в виде выполнения плановых или оперативных проверок.

Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором школы Планом производственного контроля за организацией и качеством питания на учебный год, который разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива общеобразовательной организации перед началом учебного года.

При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в общеобразовательной организации.

Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета.

3. Оценка организации питания в школе

Основными формами работы комиссии являются: совещания, которые проводятся 1 раз в квартал; контроль, осуществляемый директором школы, членами комиссии, согласно плану производственного контроля за организацией и качеством питания в общеобразовательной организации.

Результаты работы комиссии оформляются в форме актов или доклада о состоянии дел по организации питания в общеобразовательной организации.

Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля школы, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях. Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению: предотвращение пищевых отравлений; предотвращение желудочно-кишечных заболеваний; обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке; контроль за организацией сбалансированного безопасного питания; контроль за хранением и

реализацией пищевых продуктов; контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов; контроль выполнения питьевого режима; контроль за отбором суточной пробы. Итоги проверок заслушиваются на совещании при директоре, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в общеобразовательной организации.

Администрация школы обязана содействовать в деятельности комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

4. Права, обязанности, ответственность комиссии

Комиссия имеет право: выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в школе; контролировать выполнение принятых решений; давать рекомендации, направленные на улучшение питания в общеобразовательной организации; ходатайствовать перед администрацией школы о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в общеобразовательной организации.

Комиссия обязана: контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм на пищеблоке; проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов; контролировать организацию работы на пищеблоке; следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока; осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи; следить за правильностью составления меню.

Комиссия несет ответственность: за выполнение закрепленных за ней полномочий; за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации; за достоверность излагаемых фактов в учетно-отчетной документации.

5. Заключительные положения

5.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете общеобразовательной организации и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

5.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

5.3. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.5.1. настоящего Положения.

5.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.