

## **Положение об административном контроле организации и качества питания в МОУ «Малореченская школа имени полного кавалера ордена Славы Алексея Алексеевича Джи» города Алушты**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об административном контроле организации и качества питания в МОУ «Малореченская школа им. полного кавалера ордена Славы А.А.Джи» г.Алушты (далее- Положение ) разработано в соответствии со статьей 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 25 декабря 2023 года, Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, СанПиН2.3/2.4.3590- 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв.Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 года), Методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», Методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым (утв. Приказом Министерства образования, науки и молодежи РК от 07.04.2021 № 565/64, в соответствии с Положением об организации питания обучающихся в ОО ( утв приказом по школе от 31.08.2023г № 204), а также на основании Устава учреждения.

1.2. Данное Положение определяет основные цели и задачи административного контроля, организационные методы, виды и его формы, регламентирует содержание и распределение вопросов контроля, документацию, устанавливает правила, права и ответственность участников контроля организации и качества питания в общеобразовательном учреждении.

1.3. Контроль организации и качества питания в МОУ предусматривает проведение администрацией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов Российской Федерации в сфере питания детей, Положения об организации питания в МОУ, а также иных локальных актов, 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 общеобразовательном учреждении.

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

2.1. Основной целью административного контроля организации и качества питания является оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания в МОУ.

2.2. Основные задачи административного контроля организации и качества питания :

- контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства Российской Федерации;

- выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов МОУ в части организации и обеспечения качественного питания в общеобразовательном учреждении;
- анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
  - анализ результатов реализации приказов и иных нормативно-правовых актов школы, оценка их эффективности;
  - совершенствование механизма организации и улучшения качества питания в общеобразовательном учреждении.

### **3. Организационные методы, виды и формы контроля**

3.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование пищеблока (кухни);
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания по классам;
- беседа с персоналом;
- ревизия;
- 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 планом - графиком на учебный год.

План-график административного контроля за организацией и качеством питания разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

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

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

### **4. Основные правила**

4.1. Административный контроль организации и качества питания осуществляется в соответствии с приказом директора.

4.2. Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом директора общеобразовательного учреждения.

4.3. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке (кухне) МОУ должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения об административном контроле организации и качества питания возлагается на повара.

4.4. Основаниями для проведения контроля являются:

- план-график;
- приказ по общеобразовательному учреждению;
- обращение родителей (законных представителей) обучающихся и работников образовательного учреждения 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 Российской Федерации в части организации питания школьников, о них сообщается директору школы.

### **5. Содержание и распределение вопросов контроля**

5.1. Содержание контроля организации и качества питания определяется вопросами:

- контроль рациона и режима питания в общеобразовательном учреждении;

- контроль выполнения нормативов по питанию;
- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока (кухни) общеобразовательного учреждения;
- контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологии приготовления пищи;
- контроль поточности технологических процессов;
- контроль готовой продукции;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока (кухни) образовательного учреждения;
- контроль санитарного содержания и санитарной обработки предметов производственного окружения;
- контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала, гигиенических знаний и навыков персонала пищеблока образовательного учреждения;
- контроль приема пищи обучающимися образовательного учреждения.

5.2. Оформление и предоставление результатов административного контроля осуществляется в соответствии с Положением.

## **6. Права участников административного контроля**

6.1. При осуществлении контроля проверяющее лицо имеет право:

- знакомиться с документацией в соответствии с должностными обязанностями работника образовательного учреждения, его аналитическими материалами;

- изучать практическую деятельность работников, принимающих участие в организации питания в МОУ, через посещение пищеблока, классных помещений, наблюдение за организацией приема продуктов у поставщика, за организацией хранения продуктов, процессом приготовления питания, процессом выдачи блюд на пищеблоке, организацией питания обучающихся в столовой, других мероприятий с детьми по вопросам организации питания, наблюдение режимных моментов;
- делать выводы и принимать управленческие решения.

6.2. Проверяемый работник 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 образовательного учреждения при несогласии с результатами административного контроля.

## **7. Ответственность**

7.1. Лица, занимающиеся контролирующей деятельностью по организации и качества питания несут ответственность:

- за достоверность излагаемых фактов, представляемых в справках по итогам контроля организации и качества питания в образовательном учреждении;

- за тактичное отношение к проверяемому работнику во время проведения контрольных мероприятий;
- за качественную подготовку к проведению проверки деятельности работника;
- за обоснованность выводов по итогам проверки.

## **8. Документация**

8.1. Документация для контроля качества питания:

- примерное 10-дневное циклическое меню;
- технологические карты;
- журнал входного контроля пищевых продуктов, производственного сырья и контроля документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
- журнал регистрации температурно-влажностного режима в складских помещениях и холодильных шкафах;
- ведомость анализа используемого набора продуктов за неделю;
- журнал регистрации бракеража готовых блюд;
- журнал разделки сырой продукции (мяса, рыбы);

- журнал реализации скоропортящихся продуктов;
- журнал ежедневного учета питания детей;
- журнал контроля состояния здоровья персонала пищеблока.

## **9. Заключительные положения**

9.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МОУ и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора.

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

9.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.9.1. настоящего Положения.

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