

«ПРИНЯТО»

на заседании педагогического совета
ГБОУ СОШ №1 «ОЦ»
п.г.т. Стройкерамика
Протокол № 13 от 22.08.2022 г.

«СОГЛАСОВАНО»

на управляющем совете
ГБОУ СОШ №1 «ОЦ»
п.г.т. Стройкерамика
Протокол № 6 от 22.08.2022 г.

«УТВЕРЖДЕНО»

приказом директора
ГБОУ СОШ №1 «ОЦ»
п.г.т. Стройкерамика
№ 374-од от 23.08.2022 г.

_____ А.В. Егоров

Положение
о контроле организации
и качества питания воспитанников
структурного подразделения Детский сад «Солнышко»
государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области
средней общеобразовательной школы №1 «Образовательный центр»
имени 21 армии Вооруженных сил СССР п.г.т. Стройкерамика
муниципального района Волжский Самарской области

1. Общие положения

1.1. Настоящее 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 на 29 декабря 2022 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», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), а также Уставом государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы №1 «Образовательный центр» имени 21 армии Вооруженных сил СССР п.г.т. Стройкерамика муниципального района Волжский Самарской области (далее – ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» п.г.т. Стройкерамика).

1.2. Положение о контроле организации и качества питания в структурном подразделении «Детский сад «Солнышко» государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы №1 «Образовательный центр» имени 21 армии Вооруженных сил СССР п.г.т. Стройкерамика муниципального района Волжский Самарской области (далее – СП «Детский сад «Солнышко»») определяет основные цели и задачи 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 дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Контроль за организацией и качеством питания в СП «Детский сад «Солнышко» предусматривает проведение администрацией и ответственными лицами, закрепленными приказами директора ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» п.г.т. Стройкерамика (комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), 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 СП «Детский сад «Солнышко», а также локальных актов дошкольного образовательного учреждения, 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 дошкольном образовательном 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 СП Детский сад «Солнышко».

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 ГБОУ СОШ № 1 «ОЦ» п.г.т. Стройкерамика в части организации и обеспечения качественного питания в структурных подразделениях;
- 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 структурных подразделений, оценка их эффективности;
- выявление положительного опыта в организации качественного питания с последующей разработкой предложений по его распространению;
- оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания;
- совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в СП Детский сад «Солнышко».

3. Организационные методы, виды и формы контроля

3.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование пищеблока;
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в группах;
- 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 выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых или оперативных проверок.

3.3. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным Планом контроля организации питания. План контроля организации питания разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

3.4. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции руководителя СП Детский сад «Солнышко».

3.5. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в СП «Детский сад «Солнышко». Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим в ходе изучения вопроса проверяющим.

3.6. По совокупности вопросов, подлежащих проверке, контроль по организации питания в структурном подразделении проводится в виде тематической проверки.

3.7. Административный контроль организации и качества питания осуществляется руководителем, руководителем СП, бухгалтерией ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» п.г.т.

Стройкерамика в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом.

3.8. Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом руководителя. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены Управляющего совета. Участие членов профсоюзного комитета в работе комиссий является обязательным.

3.9. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями.

3.10. Основаниями для проведения контроля являются:

- план контроля организации питания
- приказ директора ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» п.г.т. Стройкерамика;
- обращение родителей (законных представителей) воспитанников и работников СП «Детский сад «Солнышко» по поводу нарушения.

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

3.12. При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства Российской Федерации в части организации питания дошкольников, о них сообщается руководителю структурным подразделением, директора ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» п.г.т. Стройкерамика.

4. Содержание и распределение вопросов контроля

4.1. Содержание контроля организации и качества питания определяется вопросами:

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

4.2. Вопросы контроля, периодичность и формы предоставления результатов распределяются между контролирующими лицами согласно плану контроля организации питания.

4.3. Результаты контроля оформляются в виде справки по результатам контроля или соответствующего акта.

5. Права участников административного контроля

5.1. При осуществлении контроля, проверяющее лицо имеет право:

- знакомиться с документацией в соответствии с должностными обязанностями работника структурного подразделения, его аналитическими материалами;
- изучать практическую деятельность работников, принимающих участие в организации питания в структурном подразделении, через посещение пищеблока, групповых помещений, наблюдение за организацией приема продуктов у поставщика, 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 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 результатами административного контроля.

6. Ответственность

6.1. Лица, занимающиеся контрольной деятельностью организации и качества питания в структурном подразделении, несут ответственность:

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

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, утверждается приказом директора ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» п.г.т. Стройкерамика.

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

7.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.7.1. настоящего Положения.

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