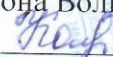


РАССМОТРЕНО
на заседании Управляющего Совета
МБОУ Иловлинской СОШ № 1
(протокол № 1 от 26.08.2016г.)

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
МБОУ Иловлинская СОШ № 1
Иловлинского муниципального
района Волгоградской области

Приказ № 259 от 01 сентября 2016 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о работе комиссии по контролю за организацией и качеством
питания в муниципальном бюджетном образовательном учреждении
Иловлинской средней общеобразовательной школе №1
Иловлинского муниципального района Волгоградской области

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 муниципальном бюджетном образовательном учреждении Иловлинской средней общеобразовательной школе №1 Иловлинского муниципального района Волгоградской области (далее Школа).
3. Контроль организации и качества питания в Школе предусматривает проведение членами комиссии наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками школьной столовой, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов РФ в области питания детей в образовательных учреждениях.
4. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в Школе
5. Положение о работе комиссии по контролю за организацией и качеством питания в Школе принимается Управляющим советом, имеющим право вносить в него изменения и дополнения и утверждается приказом руководителя Школы.
6. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся периодически отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре, инструктивно-методических совещаниях, 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;
- выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в Школе
- анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;
- анализ и оценки 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;
- совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в Школе;
- соблюдение всех условий договора аренды.

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 детей;
- 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 Школы планом - графиком на учебный год. План - график контроля за организацией и качеством питания в Школе разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива до 10 сентября текущего года.

3.4. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции директора Школы.

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

4.2. Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом директора Школы. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены Управляющего совета, родительского комитета и педагогического совета. Участие членов профсоюзного комитета Школы 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 фельдшера Школы.

4.4. Основаниями для проведения контроля являются:

- план-график;
- приказ по Школе;
- обращение родителей (законных представителей) и сотрудников Школы 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 РФ в части организации питания школьников, о них сообщается директору Школы.

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;

5.2. Оформление и предоставление результатов контроля осуществляется в виде справок и актов.

5.3. Акты и справки комиссии предоставляет ответственная за организацию питания директору школы.

5.4. Комиссия собирается 1 раз в четверть.

5.5. Ведется книга заседаний комиссии.