

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ОСНОВНАЯ ШКОЛА № 11 ШАХТЕРСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА»  
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

СОГЛАСОВАНО  
с Управляющим советом  
ГБОУ «ОШ №11 Шахтерского  
м.о»  
Протокол № 1  
от «27» августа 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ «ОШ № 11  
Шахтерского м.о.»  
Бондарчук



## ПОЛОЖЕНИЕ

о производственном контроле за организацией и  
качеством питания в  
Государственном бюджетном общеобразовательном  
учреждении «Основная школа №11  
Шахтерского м.о.»

Срок действия Положения – без ограничений до момента принятия изменений.

## **I. Общие положения.**

1.1. Настоящее Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в структурном подразделении, реализующие основные общеобразовательные программы ГБОУ «ОШ №11 Шахтерского м.о.» разработано в соответствии:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», от 29.12.2012 № 273-ФЗ с изменениями от 17.02.2021 г.
- Федеральным законом 29-ФЗ от 02.01.2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020 г.
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32,
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28
- «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001г. № 36 (с изменениями от 11 апреля, 1 июня, 6 июля 2011 г.;
- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

1.2. Данное Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в определяет основные цели и задачи производственного контроля за организацией и качеством питания в детском саду, устанавливает цели и задачи производственного контроля, за организационные методы, виды и его формы, устанавливает права и ответственность участников производственного контроля, регламентирует документацию по вопросам организации питания.

1.3. Контроль за организацией и качеством питания предусматривает проведение администрацией и соответствующими лицами, закрепленными приказами Директором ГБОУ «ОШ №11 Шахтерского м.о.» (комиссией по контролю за организацией качеством питания, бракеражготовкой продукции), наблюдений, обследований, проверок, осуществляемые в пределах компетенций за соблюдением работниками, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов Российской Федерации в сфере питания, Положения об Организации питания в общеобразовательной организации, а так же локальных актов ГБОУ «ОШ №11 Шахтерского м.о.», включая приказы, распоряжения и решения педагогических советов.

1.4. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшения качества питания в школе.

1.5. Настоящее Положение принимается Управляющим советом ГБОУ «ОШ №11 Шахтерского м.о.» и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа директора.

1.6. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых на Управляющим советом ГБОУ, и вводятся в действие на основании приказа руководителя.

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

2.1. Основной целью производственного контроля за организацией и качества питания является оптимизация и координация деятельности всех служб (участников) для обеспечения качества питания в школе,

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 ГБОУ «ОШ №11 Шахтерского м.о.»;
- анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятия мер по предупреждению;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам практической деятельности;
- анализ результатов реализации приказов и иных нормативно-правовых актов, 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 и улучшения качества питания.

### **3. Объекты и субъекты производственного контроля, организационные методы, виды и формы контроля.**

3.1. К объектам производственного контроля за организацией и качеством питания относятся:

- помещения пищеблока (кухни);
- групповые помещения;
- технологическое оборудование;
- рабочее место участников организации питания ;
- сырые, готовая продукция, отходы производства.

3.2. Контролю подвергаются:

- оформление, сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;
- показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, группах;
- точность приготовления продуктов питания;
- качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в групповых помещениях;
- условия и хранение продуктов;
- условия хранения дезинфицирующих средств на пищеблоке (кухне), групповых помещениях;
- соблюдение требований и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдачи готовой продукции;
- исправность холодильного , технологического оборудования;
- личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинации сотрудников;
- дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, групповых помещениях.

3.3. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование пищеблока (кухни);
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в групповых помещениях;
- беседа с персоналом;
- ревизия;
- инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля.

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

3.5. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором ГБОУ «ОШ №11 Шахтерского м.о.». Планом производственного контроля за организацией и качеством питания учебный год (Приложение 1), который разрабатываются с учетом Программ производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива перед началом учебного года.

3.6. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции Директора ГБОУ «ОШ №11 Шахтерского м.о.».

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

3.8. По совокупности вопросов, подлежащих проверки, контроль за организацией питания проводится в виде тематической проверки.

3.9. Административный контроль за организацией и качеством питания осуществляется согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом директора ГБОУ «ОШ №11

Шахтерского м.о».

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 приказом директора ГБОУ «ОШ№11 Шахтерского м.о».

3.11. К участию в работе комиссии в качестве наблюдателей могут привлекаются члены управляющего совета ГБОУ.

3.12. Ответственный за осуществлении производственного контроля – заведующий хозяйством.

3.13. Должностные лица, которые возложены функции по осуществлению контроля за организацию питания согласно должностных инструкций:

- Руководитель общеобразовательной организацией;
- заведующей хозяйством.

3.14. Лица осуществляющие контроль за пищеблоком (кухни) должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение не выполнение пункта положения возлагается заведующего хозяйством.

3.15. Основаниями для проведения контроля является:

- утверждённный план производственного контроля (приложение 1);

3.16. приказ по ГБОУ «ОШ№11 Шахтерского м.о»;

- обращение родителей (законных представителей) по поводу нарушений.

3.17. Контролирующие лица, имеющие право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросу питания заранее.

3.18. При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства Российской Федерации в части организации питания школьников, заполняется соответствующая учетно-отчетная документация..

#### **4. Ответственность и контроль за организацией питания.**

4.1. Руководитель создает условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей.

4.2. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем, заведующим хозяйством, работниками пищеблока, в школе отражаются в должностных инструкциях.

3.19. К началу учебного года директором ГБОУ «ОШ№11 Шахтерского м.о».

издается приказ о назначении лица, ответственного за питание, о составе комиссии, участвующих в организации питания, определяются их функциональные обязанности.

3.20. Контроль за организацией питания осуществляют руководитель, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом директора ГБОУ «ОШ№11 Шахтерского м.о».

4.3. Руководитель обеспечивает контроль:

- выполнение договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- материально-техническое состояние помещений пищеблока, наличие необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды; спецодеждой, санитарно-гигиеническим средствами, разделочным оборудование и уборочным инвентарем;
- выполнение суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условий хранения и сроков реализации продуктов.

4.4. Контрактный управляющий при заключении контрактов на поставку продуктов питания проверяет документацию поставщика на право поставки продуктов питания.

4.5. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции ежедневно проверяет качество готовой продукции, заполняя журнал бракеража готовой продукции, а так же суточную пробу и наличие маркировки на ней.

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

- сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

- условия транспортировки каждой поступающей партией, проверяет и составляет акты при выявлении нарушений;
- рацион питания, сверяя его с основным десятидневным и ежедневным меню;
- наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;
- ежедневно сверяет закладку продуктов питания с меню;
- соответствие приготовления блюда технологической карте;
- помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование, соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы;
- осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и групповых помещениях;
- визуально контролирует ежедневное состояние помещений пищеблока, групповых помещений, а так же 1 раз в неделю – инвентарь и оборудование пищеблока;
- осматривает сотрудников пищеблока, раздатчиков пищи, заполняя Гигиенический журнал (сотрудники), проверяет санитарные книжки;
- соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых 1 раз в неделю,.. заполняя инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость 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 питания;
- соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;
- ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

4.7. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью руководителя.

4.8. Лица, занимающиеся контрольной деятельностью за организацией и качеством питания, несут ответственность:

- за достоверность излагаемых фактов, представляемых в справках, актах 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.

### **5. Права участников производственного контроля.**

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

- знакомится с документацией в соответствии с должностными обязанностями работника, его аналитическими материалами;
- изучать практическую деятельность работников, принимавших участие в организации питания, через посещение пищеблока, групповых помещений, наблюдение за организацией приема продуктов у поставщика, за организацией хранения продуктов, процессом приготовления питания, процесса выдачи блюд из пищеблока, организацией питания, 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 его деятельности;
- знать цель, содержание, виды, формы и методы контроля;
- своевременно знакомится с выводами и рекомендациями проверяющих лиц;
- обратиться в комиссию по трудовым спорам при несогласии с результатами административного контроля.

5.3. Оформление и предоставление результатов административного контроля осуществляется в соответствии с Положением о внутреннем контроле.

### **6. Документация.**

6.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания;
- настоящее Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой

продукции;

- договоры на поставку продуктов питания;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- основное десятидневное меню, технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Документ составляется каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.

- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использования на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дне, подсчет энергетической ценности

получения 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.

6.2. Перечень приказов:

- Об утверждении в введении в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного десятидневного меню;
- О контроле за организацией питания;
- Об утверждении режима питания.

6.3. Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью. Возможно ведение журналов в электронном виде.

## **7. Заключительные положения.**

3.21. Настоящее Положение о контроле организации и качества питания является локальным актом, принимается Управляющим советом ГБОУ «ОШ№11 Шахтерского м.о».

и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора ГБОУ.

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

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

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

Согласовано: Родительский комитет, протокол № 1 от 27.09.2024 года