

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Начальная школа - детский сад» с.п. Баксаненок
Баксанского муниципального района КБР**

<p align="center">«Согласовано» Председатель Совета родителей <i>С.Х. Даурова</i> С.Х. Даурова от « 30 » 08 2024 г.</p>	<p align="center">«Принято» на педагогическом совете Протокол № 3 от « 30 » 08 2024 г.</p>	<p align="center">«Утверждаю» Директор МКОУ «НШДС» с.п. Баксаненок <i>С.С. Хашкулова</i> С.С. Хашкулова Приказ № 63 от « 30 » 08 2024 г.</p>
--	---	---

**Положение
о производственном контроле за организацией и качеством питания
МКОУ «НШДС» с.п. Баксаненок**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в МКОУ «НШДС» с.п. Баксаненок (далее ОУ) 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 8 августа 2024 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);
- Уставом ОУ.

1.2. Данное Положение о контроле организации и качества питания в ОУ определяет основные цели и задачи производственного 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 ОУ.

1.3. Контроль за организацией и качеством питания в ОУ предусматривает проведение администрацией и ответственными лицами, закрепленными приказами директора ОУ (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 обучающихся ОУ, а также локальных актов ОУ 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 ОУ.

2. Цель и основные задачи контроля

2.1. Основной целью производственного контроля организации и качества питания в ОУ является оптимизация и координация деятельности всех служб (участников) для обеспечения качества питания в ОУ.

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 в части организации и обеспечения качественного питания в ОУ;
- 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 ОУ 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 организации, осуществляющей образовательную деятельность.

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

3.1.К объектам производственного контроля за организацией и качеством питания в ОУ относят:

- помещения пищеблока;
- школьная столовая;
- технологическое оборудование;
- рабочие места участников организации питания в школе;
- сырье, готовая продукция;
- отходы производства.

3.2. Контролю подвергаются:

- оформления сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;
- показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, столовых;
- поточность приготовления продуктов питания;
- качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в столовых;
- условия и сроки хранения продуктов;
- условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке, столовых;
- 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 школы;
- дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, столовых.

3.3. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

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

3.4. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

3.5. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором ОУ Планом производственного контроля за организацией и качеством горячего питания на учебный год, который разрабатывается с учетом программа производственного контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в том числе в условиях распространения новой коронавирусной инфекции(covid-19) с применением принципов ХАСС на 2024-2029 гг. и доводится до сведения всех членов коллектива ОУ перед началом учебного года.

3.6. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции директора ОУ.

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

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

3.9. Административный контроль за организацией и качеством горячего питания осуществляется директором ОУ, заместителем директора в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом директора ОУ

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 ОУ. К участию в работе комиссии, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены Совета ОУ.

3.11. Ответственный за осуществление производственного контроля - завхоз.

3.12. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению контроля за организацией питания в ОУ согласно должностным инструкциям:

- Хашкулова С.С. - директор - председатель комиссии;
- Озова Р.Х. – завхоз- ответственный за осуществление производственного контроля;
- Штымова Ф.А. - зам. по УВР - член комиссии;
- Ахметова М.А. - председатель ППО - член комиссии;
- Тхакахова Р.Э. - ответственный по питанию - член комиссии;
- Кунашева А.А.- педагог- психолог- член комиссии;
- Тхакахова Р.Ш. - ПДО – член комиссии;
- Багова М.Л. - член Совета родителей - член комиссии;
- Медсестра (по согласованию) - член комиссии;
- Классные руководители;
- Воспитатели.

3.13. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке ОУ должны быть здоровыми, прошедшими медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями.

3.14. Основаниями для проведения контроля являются:

- утвержденный план производственного контроля;
- программа производственного контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в том числе в условиях распространения новой коронавирусной инфекции(covid-19) с применением принципов ХАСС на 2024-2029 гг.
- приказ по ОУ;
- обращение родителей (законных представителей) обучающихся и работников ОУ по поводу нарушения.

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

3.16. При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства Российской Федерации в части организации питания обучающихся, заполняется соответствующая проверке учетно-отчетная документация, ставится в известность директор ОУ.

4. Ответственность и контроль за организацией питания

4.1. Директор ОУ создаёт условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания детей в ОУ.

4.2. Распределение обязанностей по организации питания между директором, работниками пищеблока, завхозом в ОУ отражаются в должностных инструкциях.

4.3. К началу нового года директором ОУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в ОУ о составе комиссии, участвующих в организации питания обучающихся ОУ, определяются их функциональные обязанности.

4.4. Контроль за организацией питания в ОУ осуществляют директор, медицинский работник, контрактный управляющий, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, педагог- психолог, классные руководители и воспитатели, утвержденные приказом директора ОУ и Управляющим советом в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе ОУ.

4.5. Директор ОУ обеспечивает контроль:

- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока ОУ и мест приема пищи достаточным количеством столовых и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

4.6. Контрактный управляющий при заключении контрактов на поставку продуктов питания (аутсорсинг) проверяет документацию поставщика на право поставки продуктов питания.

4.7. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции ежедневно проверяет качество готовой продукции, заполняя Журнал бракеража готовой продукции, а также суточную пробу и наличие маркировки на ней.

4.8. Завхоз ведет контроль за организацией и качеством питания, ведением журнала по бракеражу готовой продукции, а также:

- сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- условия транспортировки каждой поступающей партии, 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 (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы;
- осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и столовых;
- визуально контролируют ежедневное состояние помещений пищеблока, столовых, а также 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, столовых — 1 раз в неделю, заполняя инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- ежедневно сверяет контингент питающихся детей с Приказом об организации питания, списком детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи;
- соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;
- ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

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

4.10. Лица, заменяющиеся контрольной деятельностью за организацией и качеством питания в ОУ, несут ответственность:

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

- знакомиться с документацией в соответствии с должностными обязанностями работника ОУ его аналитическими материалами;
- изучать практическую деятельность работников, принимающих участие в организации питания в ОУ, через посещение пищеблока, столовых, наблюдение за организацией приема продуктов у поставщика, за организацией хранения продуктов, процессом приготовления питания, процессом выдачи блюд из пищеблока в столовую, организацией питания обучающихся в столовых, других мероприятий с детьми по вопросам организации питания, наблюдение режимных моментов;
- делать выводы и принимать управленческие решения.

5.2. Проверяемый работник ОУ 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. Документация

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

- Положение об организации питания обучающихся в ОУ;
- настоящее Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в ОУ;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- Положение о столовых;
- договоры на поставку продуктов питания;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- основное 10-дневное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1-3 лет, от 3-7 лет, от 7 до 11 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы обучающихся (от 1-3 лет, от 3-7 лет, от 7 до 11 лет);
- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), 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 температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной и текущей уборки на пищеблоке.

6.2. Перечень приказов:

- Об утверждении всех нормативно-правовых актов, коллегиальных органов, ООП ДО и ООП НОО по ФОП, всех планов, должностных инструкций, рабочих программ, расписания уроков, звонков, сетки НОД и т.д. на 2024-2025 учебный год;
- Об организации горячего питания обучающихся МКОУ «НШДС» с.п.Баксаненок.

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

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ОУ, принимается на Общем собрании трудового коллектива и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора ОУ.

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.

План производственного контроля за организацией питания в ОУ

№	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов.				
1.1.	Документация поставщика на право поставки продуктов питания	При заключении контрактов	Директор, контрактный управляющий	Контракт(ы) на поставку продуктов питания (аутсортинг)
1.2.	Сопроводительная документация на поставку продуктов питания, сырья	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Товарно-транспортные накладные, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Акт (при выявлении нарушений)
2. Контроль качества и безопасность выпускаемой продукции				
2.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Наличие маркировки на пробах
3. Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе				
3.1	Рацион питания	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Меню
3.2.	Наличие технологической и нормативно технической документации	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Технологические карты
3.3.	Закладка продуктов питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Меню

3.4.	Соответствие приготовления блюда технологической карте	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Технологические карты
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)				
4.1.	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков реализации	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
4.2.	Холодильное оборудование (морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
5. Контроль за условиями труда состоянием производственной среды				
5.1.	Условия труда, производственная среда пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
5.2.	Условия труда, производственная среда столовых.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблока, столовых				
6.1.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
6.2.	Состояние помещений пищеблока, столовых.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
7. Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий				
7.1.	Сотрудники пищеблока, раздатчики пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Санитарные книжки, гигиенический журнал
7.2.	Соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, столовых.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Инструкции, журнал генеральной уборки.
8. Контроль за контингентом обучающихся, режим питания, гигиена приема пищи				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Приказ об организации питания, список обучающихся, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	График приема пищи

8.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Акты по проверке организации питания
------	---------------------	-----------	---	--------------------------------------