



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДА КАЛИНИНГРАДА
ЛИЦЕЙ № 49

Рассмотрено и принято на заседании
Педагогического совета протокол
№ 3 от «18» января 2025 года

Утверждаю:
Директор МАОУ лицей №49
Милорадова О.В.



**Положение
о производственном контроле
за организацией и качеством питания в МАОУ лицей №49
г. Калининграда**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со статьей 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», санитарноэпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.359020 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения», нормами СанПиН 2.4.364820 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также Уставом общеобразовательной организации.
- 1.2. Данное Положение 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 общеобразовательной организации.
- 1.3. Контроль за организацией и качеством питания в лицее предусматривает проведение администрацией и ответственными лицами, закрепленными приказами директора общеобразовательной организации (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 лицея, а также локальных актов общеобразовательной организации, 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 общеобразовательной организации.

Цель и основные задачи контроля

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

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 лица в части организации и обеспечения качественного питания в общеобразовательной организации;
- 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 общеобразовательной организации, 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.

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

К объектам производственного контроля за организацией и качеством питания в лице относятся:

- столовая лица (буфет);
- технологическое оборудование;
- рабочие места участников организации питания в лице;
- сырье, готовая продукция;
- отходы производства.

Контролю подвергаются:

- оформления сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;
- показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления документации в столовой (буфет);
- качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов в столовой (буфет);
- условия хранения дезинфицирующих и моющих средств в столовой (буфет);
- 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;
- дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка столовой лица (буфет).

Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование столовой (буфета);
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в столовой (буфета);
- беседа с персоналом;
- ревизия оборудования и инвентаря;
- 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, в виде плановых или оперативных проверок.

3.5 Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором лица Планом производственного контроля за организацией и качеством питания (Приложение 1), который разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением

санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий. Результат плановых проверок оформляется итоговым Актом, который издается в конце каждой учебной четверти и подписывается председателем комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

. Оперативные проверки проводятся с целью внеочередного получения информации о ходе и результатах организации питания в общеобразовательной организации, в том числе на основании жалоб, поступивших от участников образовательного процесса. Результаты оперативного контроля оформляется Актом, который подписывается членами комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, и требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим в ходе изучения вопроса.

. Административный контроль за организацией и качеством питания осуществляется директором лицея, либо заместителем директора в рамках полномочий в случае необходимости и на основании приказа директора лицея.

. Осуществление других видов контроля организовываются комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, состав и полномочия которой определяются и утверждаются приказом директора общеобразовательной организации. К участию в работе комиссии, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены Родительского совета лицея.

. Ответственный за осуществление производственного контроля — заместитель директора - председатель комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению контроля за организацией питания в лицее назначаются приказом директора лицея.

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

Основаниями для проведения контроля являются:

- утвержденный план производственного контроля;
- приказ по лицее;
- обращение родителей (законных представителей) обучающихся и работников лицея по поводу нарушения.

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

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

3. Ответственность и контроль за организацией питания

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

4.2. К началу нового учебного года директором лицея издается приказ о составе комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

4.3. Контроль за организацией питания в лицее осуществляют специалист по питанию, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.

Заместитель директора по АХЧ обеспечивает контроль:

- материально-технического состояния столовой (буфета), наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения столовой (буфета) лицея и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- условий хранения пищевых продуктов.

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.

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

- сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья, товарно-транспортные накладные, заполнение журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
- во время проверок сверяет закладку продуктов питания с меню;
- соответствие приготовления блюда технологической карте;
- помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации, заполнение соответствующих журналов;
- осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде столовой (буфете);
- визуально контролируют ежедневное состояние помещений столовой (буфета).
- осматривает сотрудников столовой (буфет), раздатчиков пищи, проверяет заполнение Гигиенического журнала сотрудников столовой, проверяет санитарные книжки;
- соблюдение противоэпидемических мероприятий в столовой (буфете) — 1 раз в неделю, проверяя инструкции, журнал ежедневной и генеральной уборки;
- регулярно 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;

Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в таблице питания, а также посредством специализированной программы учета.

5. Права участников производственного контроля

При осуществлении производственного контроля, проверяющее лицо имеет право:

- знакомиться с документацией в соответствии с должностными обязанностями работника лица, его аналитическими материалами;
- изучать практическую деятельность работников, принимающих участие в организации питания в лицее, через посещение столовой (буфета), за организацией хранения продуктов, организацией питания обучающихся в столовой лица, других мероприятий с детьми по вопросам организации питания, наблюдение режимных моментов;
- делать выводы и принимать управленческие решения.

Организатор питания 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;

6. Заключительные положения

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

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

3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.б.1. настоящего Положения.

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 лицее

№	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Контроль качества и безопасность выпускаемой продукции				
	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции
	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Наличие маркировки на пробах
2. Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе				
	Рацион питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Меню
	Наличие технологической и нормативно технической документации	Согласно производственной необходимости	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Технологические карты

3. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)				
3.1.	Холодильное оборудование (морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
4. Контроль за условиями труда состоянием производственной среды				
4.1.	Условия труда, производственная среда столовой, буфетной	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
5. Контроль за состоянием помещений столовой лица				
5.1.	Инвентарь и оборудование столовой лица (буфет)	1 раз в неделю	Заместитель директора по АХЧ	Визуальный контроль
6. Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий				
6.1.	Сотрудники столовой, раздатчики пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Санитарные книжки, гигиенический журнал
6.2.	Соблюдение противоэпидемических мероприятий в столовой	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования

7. Контроль за контингентом обучающихся, нуждающихся в индивидуальном, дополнительном питании, режим питания, гигиена приема пищи

7.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Приказ об организации питания, список детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи; подтверждающие документы об организации индивидуального питания
7.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	График приема пищи
7.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Акты по проверке организации питания