

«Утверждаю»

Директор: Тыныстанова С.А



## Положение

### о производственном контроле за организацией питания в СОШ им.Я.Я.Ваккера

#### 1. Общее положение

- 1.1. Настоящее положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в СОШ имени Я.Я.Ваккера (далее - Школа) разработана в соответствии со статьей «организация питания обучающихся» Закона «об образовании в Кыргызской Республики», санитарно - эпидемиологическими правилами и нормами Сан ПиН «Санитарно — эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», нормами Сан ПиН «Санитарно — эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», приказом Министерства здравоохранения КР и Министерства образования и науки КР «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а так же 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 школе 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 Кыргызской Республики в сфере питания обучающихся школы, а так же 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.

#### 2. Цели и основные задачи контроля.

- 2.1. Основной целью производственного контроля организации и качества питания в школе является оптимизация и координация деятельности всех служб (участников) для обеспечения качества питания в общеобразовательной организации.
- 2.2. Основные задачи контроля за организацией и качеством питания:
  - Контроль исполнения нормативно - технических и методических документов санитарного законодательства Кыргызской Республики;
  - Выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно - правовых актов школы в части организации и обеспечения качественного питания в общеобразовательной организации;
  - Анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятия 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 №

Выявления положительного опыта в организации качественного питания с последующей разработкой предложений по его распространению;

- Оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания;
- Совершенствование 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 школе относят:

- Помещения пищеблока;
- Школьная столовая
- Технологическое оборудование
- Рабочие места участников организации питания в школе;
- Сырье, готовая продукция,
- Отходы производства.

3.2. Контролю подвергаются: – 9

- Оформление сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;
- Показатели качества и безопасности продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, в столовой;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Поточность приготовления продуктов питания;
- Условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке, столовой;
- Соблюдение требований и норм Сан ПиН «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, школьной столовой.

3.3. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- Изучение документации;

Обследование пищеблока;

Наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в школьной столовой;

- Беседа с персоналом;
- Ревизия;
- Инструментальный метод (с использованием контрольно - измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению целей контроля.