

Утверждаю

Директор школы:



Положение  
о производственном контроле за организацией и качеством питания  
в СОШ №28 им.Ч. Айтматова

Общее положение

- 1.1. Настоящее положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в СОШ №28 им.Ч. Айтматова разработано в соответствии со статьей «Организация питания обучающихся» Закона «об образовании Кыргызской Республики», санитарно — эпидемиологическими правилами и нормами СЭС «Санитарно — эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», нормами СЭС «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 А. 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 относятся:

- Помещения пищеблока;
- Школьная столовая
- Технологическое оборудование
- Рабочие места участников организации питания в школе;

- Сырье, готовая продукция,
- Отходы производства.

#### 3.2. Контролю подлежат:

- 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 СЭС «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.