

Утверждаю  
Директор МОУ «Никольская НОШ»  
Н.Г. Тихомирова  
Приказ № 2/2017 от 09.01 20 17 г.

**Положение  
об административном контроле организации  
и качества питания  
МОУ «Никольская НОШ»**

с. Никольское, 2017

## **1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с законом РФ «Об образовании», «Типовым положением о дошкольном образовательном учреждении», Письмом министерства образования РФ от 10.09.1999г. № 22-06-874 «Об обеспечении инспекционно-контрольной деятельности», от 7 февраля 2001г. № 22-06-147 «О содержании и правовом обеспечении должностного контроля руководителей образовательных учреждений», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13.
- 1.2. Положение определяет содержание и порядок проведения административного контроля и качества питания в Муниципальном общеобразовательном учреждении «Никольская начальная общеобразовательная школа» (далее- МОУ).
- 1.3. Контроль организации и качества питания в МОУ предусматривает проведение членами администрации МОУ наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками МОУ, участвовавшими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов РФ в области питания детей образовательного учреждения, а также локальных актов образовательного учреждения, включая приказы, распоряжения по МОУ и решения педагогических советов.
- 1.4. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в МОУ.
- 1.5. Положение об административном контроле организации и качества питания в МОУ принимается общим собранием работников Учреждения, имеющим право вносить в него изменения и дополнения и утверждается приказом руководителя МОУ.

## **2. Цель и основные задачи контроля по МОУ «Никольская НОШ»**

- 2.1. Цель контроля: оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания в МОУ, осуществляемая через следующие задачи:
  - контроль по исполнению нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства РФ;
  - выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в МОУ;
  - анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;
  - анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
  - анализ результатов реализации приказов и иных нормативно-правовых актов МОУ, 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 в МОУ;
  - совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в МОУ.

## **3. Организационные методы, виды и формы контроля в МОУ**

- 3.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:
  - изучение документации;
  - обследование объекта;
  - наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в группах;
  - беседа с персоналом;
  - ревизия;
  - инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля.

- 3.2. Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок.
- 3.3. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным руководителем МОУ планом-графиком на новый учебный год. План-график административного контроля за организацией и качеством питания в МОУ разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива перед началом учебного года.
- 3.4. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции руководителя МОУ.
- 3.5. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в МОУ. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим в ходе изучения вопроса.
- 3.6. По совокупности вопросов, подлежащих проверке, контроль по организации питания в МОУ проводится в виде тематической проверки.

#### **4. Компетенция МОУ «Никольская НОШ»**

- 4.1. Административный контроль организации и качества питания осуществляется бракеражной комиссией, в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом руководителя МОУ.
- 4.2. Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом руководителя МОУ. К участию в работе комиссией, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены Управляющего совета, родительского комитета и методического совета. Участие членов профсоюзного комитета МОУ в работе комиссий является обязательным.
- 4.3. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на заместителя директора по АХЧ МОУ.
- 4.4. Основаниями для проведения контроля являются:
- план-график;
  - приказ по МОУ;
  - обращение родителей (законных представителей) и сотрудников Учреждения, по поводу нарушения.
- 4.5. Контролирующие лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросу питания заранее.
- 4.6. При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства РФ в части организации питания обучающихся, о них сообщается руководителю МОУ.

#### **5. Содержание и распределение вопросов контроля по МОУ «Никольская НОШ»**

##### **5.1. Содержание контроля определяется следующими вопросами:**

- контроль за рационом и режимом питания;
- контроль за выполнением нормативов по питанию;
- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока;
- контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологии приготовления пищи;
- контроль поточности технологических процессов;
- контроль готовой продукции;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока;

контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения;

- контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала пищеблока;
- контроль за приемом пищи детьми;
- контроль бухгалтерской документации;
- контроль выполнения муниципальных контрактов на поставку продуктов питания.

5.2. Оформление и предоставление результатов контроля осуществляется в соответствии с Положением о внутреннем контроле МОУ.

## **6. Документация по МОУ «Никольская НОШ»**

6.1. Документация для контроля за качеством питания:

- примерное 10-дневное меню;
- технологические карты;
- журнал входного контроля пищевых продуктов, производственного сырья и контроля документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
- журнал регистрации температурно-влажностного режима в складских помещениях и холодильных шкафах;
- журнал регистрации бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал регистрации бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал ежедневного учета питания детей;
- журнал регистрации бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал визуального производственного контроля пищеблока;
- журнал С-витаминизации пищи;
- журнал контроля состояния здоровья персонала пищеблока;
- медицинские книжки персонала (единого образца);
- журнал аварийных ситуаций;
- журнал прихода-расхода продуктов;
- журнал контроля сроков реализации продуктов;
- журнал отбора проб на пищеблоке;
- журнал закладки продуктов на пищеблоке.

6.2. Документация бухгалтерии по организации питания, подлежащие контролю:

- накопительная ведомость;
- акты снятия остатков продуктов питания;
- муниципальные контракты на поставку продуктов питания.