

Утверждаю:

Принято на заседании педагогического  
совета протокол №1 от 28.08.2023г.

\_\_\_\_\_  
З.И.Каракотова

## **Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в школе**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее *Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в школе* 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 4 августа 2023 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), а также Уставом общеобразовательной организации.

1.2. Данное *Положение о контроле организации и качества питания в школе* 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 Российской Федерации в сфере питания обучающихся школы, 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.

### **2. Цель 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 Российской Федерации;
- \*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 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.

### **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:

- \*оформления сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;
- \*показатели качества и безопасности продуктов;
- \*полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, столовой; поточность приготовления продуктов питания;
- \*качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в столовой; условия и сроки хранения продуктов;
- \*условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке, столовой;
- \*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, 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 цели контроля.

- 3.4. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых или оперативных проверок.
- 3.5. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором школы Планом производственного контроля за организацией и качеством питания на учебный год (*Приложение 1*), который разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива общеобразовательной организации перед началом учебного года.
- 3.6. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции директора общеобразовательной организации.
- 3.7. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в общеобразовательной организации. 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 питания в общеобразовательной организации проводится в виде тематической проверки.
- 3.9. Административный контроль за организацией и качеством питания осуществляется директором школы, заместителем директора в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом директора общеобразовательной организации.
- 3.10. Для осуществления других видов контроля организуются: 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 Совета школы.
- 3.11. Ответственный за осуществление производственного контроля — заместитель директора по АХР (завхоз).
- 3.12. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению контроля за организацией питания в школе согласно должностных инструкций:
- \*директор общеобразовательной организации;
  - \*старшая медицинская сестра (медицинский работник);
  - \*кладовщик;
  - \*заместитель директора по АХР (завхоз);
  - \*контрактный управляющий;
  - \*социальный педагог;
  - \*классные руководители.
- 3.13. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке школы должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на заместителя директора по АХР (завхоза).
- 3.14. Основаниями для проведения контроля являются:
- \*утвержденный план производственного контроля;
  - \*приказ по общеобразовательной организации;
  - \*обращение родителей (законных представителей) обучающихся и работников общеобразовательной организации 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 школьников, заполняется соответствующая

проверке учетно-отчетная документация, ставится в известность директор общеобразовательной организации.

#### **4. Ответственность и контроль за организацией питания**

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

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

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

4.4. Контроль за организацией питания в общеобразовательной организации осуществляют директор, медицинский работник, контрактный управляющий, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, социальный педагог и классные руководители, утвержденные приказом директора школы и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе общеобразовательной организации.

4.5. Директор школы обеспечивает контроль:

- \*выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;

- \*материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;

- \*обеспечения пищеблока общеобразовательной организации и мест приема пищи достаточным количеством столовой 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. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции также проверяет:

- \*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 двухнедельным 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 школьной столовой;

- \*визуально контролируют ежедневное состояние помещений пищеблока, столовой, 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, столовой — 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, подтверждающие документы об организации индивидуального питания;
- \*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 общеобразовательной организации.

4.10. Лица, занимающиеся контрольной деятельностью за организацией и качеством питания в школе, несут ответственность:

- \*за достоверность излагаемых фактов, представляемых в справках, актах по итогам контроля организации и качества питания в общеобразовательной организации;
- \*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 общеобразовательной организации, его аналитическими материалами; изучать практическую деятельность работников, принимающих участие в организации питания в школе, через посещение пищеблока, столовой, 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 школьной столовой, других мероприятий с детьми по вопросам организации питания, наблюдение режимных моментов; делать выводы и принимать управленческие решения.

5.2. Проверяемый работник школы 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 школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- \*[Положение об организации питания обучающихся в школе](#);
- \*настоящее Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в школе;
- \*[Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции](#);
- \*[Положение о школьной столовой](#);
- \*договоры на поставку продуктов питания;
- \*Гигиенический журнал (сотрудники);
- \*основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше), технологические карты кулинарных изделий (блюд);

- \*ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы обучающихся (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);
- \*Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником школы каждые 7-10 дней, а 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 уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования.

## 6.2. Перечень приказов:

- \*Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- \*О введении в действие примерного 2-х недельного меню для обучающихся общеобразовательной организации;
- \*Об организации лечебного и диетического питания детей;
- \*О контроле за организацией питания;
- \*Об утверждении режима питания;

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 школы, принимается на Общем собрании трудового коллектива и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора общеобразовательной организации.

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.

## *Приложение 1*

### **План производственного контроля за организацией питания в школе**

| <b>№</b>                                                                                                                 | <b>Объект контроля</b>                                      | <b>Периодичность</b>      | <b>Ответственный исполнитель</b>  | <b>Учетно-отчетная документация</b>                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</b> |                                                             |                           |                                   |                                                        |
| 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                                            | Каждая                    | Комиссия по                       | Товарно-                                               |

|                                                                                                     |                                                               |                           |                                                                                       |                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                     | документация на поставку продуктов питания, сырья             | поступающая партия        | контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции             | 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)                                              |
| <b>2. Контроль качества и безопасность выпускаемой продукции</b>                                    |                                                               |                           |                                                                                       |                                                                            |
| 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                                               |
| <b>3. Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе</b>           |                                                               |                           |                                                                                       |                                                                            |
| 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                                                      |
| <b>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)</b> |                                                               |                           |                                                                                       |                                                                            |
| 4.1.                                                                                                | Помещения для хранения продуктов,                             | Ежедневно                 | Комиссия по контролю за организацией и                                                | Журнал учета температуры и                                                 |

|                                                                                                                                          |                |                                                                                       |                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| соблюдение условий и сроков реализации                                                                                                   |                | качеством питания, бракеражу готовой продукции                                        | влажности в складских помещениях                                                                         |
| Холодильное оборудование (морозильные камеры)                                                                                            | Ежедневно      | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования                                             |
| <b>5. Контроль за условиями труда состоянием производственной среды</b>                                                                  |                |                                                                                       |                                                                                                          |
| Условия труда, производственная среда пищеблока                                                                                          | Ежедневно      | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Визуальный контроль                                                                                      |
| Условия труда, производственная среда школьной столовой, буфета                                                                          | Ежедневно      | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Визуальный контроль                                                                                      |
| <b>6. Контроль за состоянием помещений пищеблока, школьной столовой</b>                                                                  |                |                                                                                       |                                                                                                          |
| Инвентарь и оборудование пищеблока, буфета                                                                                               | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Визуальный контроль                                                                                      |
| Состояние помещений пищеблока, столовой                                                                                                  | Ежедневно      | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Визуальный контроль                                                                                      |
| <b>7. Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий</b>                                                          |                |                                                                                       |                                                                                                          |
| Сотрудники пищеблока, раздатчики пищи                                                                                                    | Ежедневно      | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Санитарные книжки, гигиенический журнал                                                                  |
| Соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, школьной 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 |
| <b>8. Контроль за контингентом обучающихся, нуждающихся в индивидуальном, дополнительном питании, режим питания, гигиена приема пищи</b> |                |                                                                                       |                                                                                                          |

|                                  |           |                                                                                       |                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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; подтверждающие документы об организации индивидуального питания |
| 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                                                                                                                                             |