



ПОЛОЖЕНИЕ

«об административном контроле организации и качестве питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школы №3 г. Южа Ивановской области».

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с законом РФ «Об образовании», Письмом министерства образования РФ от 10.09.1999 г « 22-06-874 « Об обеспечении и инспекционно-контрольной деятельности» от 7 февраля 2001 года № 22-06 147» О содержании и правовом обеспечении должностного контроля руководителей образовательных учреждений».

1.2. Положение определяет содержание и порядок административного контроля организации и качества питания в МБОУ СОШ №3 . Южа Ивановской области».

1.3. Контроль организации и качества питания в МБОУ предусматривает проведение членами администрации МБОУ наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками МБОУ, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно- правовых актов РФ в области питания детей в образовательных учреждениях, а также локальных актов образовательного учреждения.

1.4. Результаты контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в МБОУ.

1.5. Положение об административном контроле организации и качества питания в МБОУ утверждается приказом руководителя МБОУ.

2. Цель и основные задачи контроля.

2.1. Цель контроля: оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания в МБОУ, 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 МБОУ.

Анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности.

Оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания в МБОУ.

Совершенствования механизма организации процесса питания в МБОУ.

3. Организационные методы, виды и формы контроля.

3.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

-изучение документации.

-обследование объекта.

- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в классах.

-беседа с персоналом.

3.2. Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок.

3.3. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным планом-графиком на учебный год.

- 3.4. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции директора МБОУ.
- 3.5. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в МБОУ. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим в ходе изучения вопроса проверяющим.
4. Основные правила
- 4.1. Административный контроль организации и качества питания осуществляется в соответствии с приказом директора МБОУ.
- 4.2. Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом.
- 4.3. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке должны быть, здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями.
- 4.4. Основаниями для проведения контроля являются:
- план-график;
 - обращение родителей (законных представителей) и сотрудников МБОУ, 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 дошкольников, о них сообщается заведующему МБОУ.
5. Содержание и распределение вопросов контроля
- 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 готовой продукции;
 - контроль санитарно-технического состояния пищеблока;
 - контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала гигиеническими знаниями и навыками персонала пищеблока;
 - контроль за приемом пищи детьми;
 - контроль бухгалтерской документации;
- 5.2. Вопросы контроля, периодичность и формы предоставления результатов распределяются между контролирующими следующим образом:
6. Документация
- 6.1. Документация для контроля за качеством питания:
- примерное 10-дневное цикличное меню;
 - документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
 - журнал регистрации бракеража готовых блюд;
 - журнал ежедневного учета питания детей.
 - журнал визуального производственного контроля;
 - контракты и договора на поставку продуктов питания.