

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
Протокол № 1
от «30» августа 2022г

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ СОШ № 21
г. Сызрани
О.Г. Исаева
Приказ № 127/1 от «30» 08 2022г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
О КОНТРОЛЕОРГАНИЗАЦИИ И КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ
В СТРУКТУРНЫХ ПОДРАЗДЕЛЕНИЯХ «ДЕТСКИЙ САД»
ГБОУ СОШ № 21 г. СЫЗРАНИ, РЕАЛИЗУЮЩИХ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ**

г. Сызрань

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение 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 2 июля 2021 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» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом Учреждения.

1.2. Данный локальный акт 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 структурных подразделениях «Детский сад» государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы № 21 города Сызрани городского округа Сызрань Самарской области(далее – Учреждение).

1.3. Контроль за организацией и качеством питания в Учреждении предусматривает проведение администрацией и ответственными лицами, закрепленными приказами директора Учреждения (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 воспитанников детского сада, а также локальных актов дошкольного образовательного учреждения, 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 дошкольном образовательном учреждении.

2. Цель и основные задачи контроля

2.1. Основной целью производственного контроля организации и качества питания в Учреждении является оптимизация и координация деятельности всех служб (участников) для обеспечения качества питания в дошкольном образовательном учреждении.

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 Учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в структурном подразделении;
- 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 детского сада, 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 СП.

3. Объекты и субъекты производственного контроля, организационные методы, виды и формы контроля

3.1. К объектам производственного контроля за организацией и качеством питания в учреждении относят:

- помещения пищеблока (кухни);
- групповые помещения;
- технологическое оборудование;
- рабочие места участников организации питания в детском саду;
- 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;
- поточность приготовления продуктов питания;
- качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в групповых помещениях;
- условия и сроки хранения продуктов;
- условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке (кухне), групповых помещениях;
- 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 сотрудников;
- дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, групповых помещениях.

3.3. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование пищеблока (кухни);
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в групповых помещениях;
- 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 Учреждением 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 структурного подразделения перед началом учебного года.

3.6. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции руководителя СП.

3.7. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в структурном подразделении. 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 СП проводится в виде тематической проверки.

3.9. Административный контроль за организацией и качеством питания осуществляется руководителем СП, старшим воспитателем в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом директора Учреждения.

3.10. Для осуществления других видов контроля организовываются: комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, состав и полномочия которой определяются и утверждаются приказом директора Учреждения. К участию в работе комиссии, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены Совета Учреждения.

3.11. Ответственный за осуществление производственного контроля — заведующий хозяйством.

3.12. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению контроля за организацией питания в СП согласно должностных инструкций:

- руководитель СП;
- старший воспитатель;
- заведующий хозяйством;
- старшая медицинская сестра;
- члены комиссии.

3.13. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке (кухне) должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на заведующего хозяйством.

3.14. Основаниями для проведения контроля являются:

- утвержденный план производственного контроля;
- приказ по Учреждению;
- обращение родителей (законных представителей) воспитанников и работников структурного подразделения 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 дошкольников, заполняется соответствующая проверка учетно-отчетная документация, ставится в известность директор Учреждения.

4. Ответственность и контроль за организацией питания

4.1. Руководитель СП создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в структурном подразделении.

4.2. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем СП, старшей медицинской сестрой, заведующим хозяйством, работниками пищеблока, в структурном подразделении отражаются в должностных инструкциях.

4.3. К началу нового года руководителем СП издается приказ о назначении лица, ответственного за контроль организации питания в структурном подразделении, о составе комиссии, участвующих в организации питания воспитанников детского сада, определяются их функциональные обязанности.

4.4. Контроль за организацией питания в СП осуществляют руководитель СП, старший воспитатель, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, заведующий хозяйством и педагоги групп, утвержденные приказом директора Учреждения и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе Учреждения.

4.5. Руководитель СП обеспечивает контроль:

- выполнения контракта на оказание услуг по организации питания детей в СП;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока структурного подразделения 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. 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.

4.7. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции проверяет:

- своевременность предоставления качественного и безопасного питания;
- 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 примерным 10-ти дневным 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 групповых помещениях;
- визуально контролируют ежедневное состояние помещений пищеблока, групповых помещений, 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, групповых - 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;
 - соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи; ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.
 - Лабораторные исследования по производственному контролю за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий.
- 4.9. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью директора Учреждения.
- 4.10. Лица, занимающиеся контрольной деятельностью за организацией и качеством питания в СП, несут ответственность:
- за достоверность излагаемых фактов, представляемых в справках, актах по итогам контроля организации и качества питания в структурном подразделении;
 - 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 от СП имеет право:

- требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с условиями контракта;
 - при обнаружении недостатков оказанных услуг требовать их своевременного устранения;
 - не принимать оказанные услуги ненадлежащего качества;
 - знакомиться с документацией в соответствии с должностными обязанностями работника СП, его аналитическими материалами;
 - изучать практическую деятельность работников, принимающих участие в организации питания в СП, через посещение пищеблока, групповых помещений, наблюдение за организацией приема продуктов у поставщика, за организацией хранения продуктов, процессом приготовления питания, процессом выдачи блюд из пищеблока в группы, организацией питания воспитанников в группах, других мероприятий с детьми по вопросам организации питания, наблюдение режимных моментов;
 - Обращаться с требованием к Исполнителю об отстранении от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.
 - делать выводы и принимать управленческие решения.
- 5.2. Проверяемый работник учреждения 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.

5.3. Обязанности исполнителя:

5.3.1 Своевременно и надлежащим образом оказывать услуги в соответствии с действующим законодательством РФ, условиями контракта и Техническим заданием (Приложение №1).

5.3.2. В течение трех рабочих дней с момента заключения настоящего контракта предоставить Заказчику сведения:

- наличия складских помещений, обеспечивающих в соответствии с требованиями нормативных и нормативно-технических документов (СанПиН, ГОСТ, СНИП) хранение пищевых продуктов с соблюдением условий и правил хранения, их оснащении торгово-технологическим оборудованием иными предметами материально-технического оснащения, наличия условий для хранения и реализации партий пищевых продуктов, направляемых на пищеблок учреждения Заказчика
- о наличии специализированного транспорта (собственного, по договору аренды, по договору на оказание транспортных услуг);
- о квалификации физических лиц, непосредственно занятых при исполнении контракта, с приложением копий медицинских, трудовых книжек и документов об образовании

5.3.3. Организовать хранение продуктов питания на своем складе, а также в специальных помещениях Заказчика в соответствии с действующими нормами и правилами.

5.3.4. Обеспечивать своевременное предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания, с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания

5.3.5. Проводить необходимые расчеты и оценку использования на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов ежемесячно.

5.3.6. Обеспечивать выдачу готовой пищи только после снятия пробы Заказчиком.

5.3.7. Обеспечивать отбор суточных проб от каждой партии готовой продукции (все готовые блюда) непосредственно после приготовления пищи назначенным ответственным работником пищеблока в соответствии с требованиями Технического задания. Суточная проба отбирается за счет Исполнителя в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. отбирают поштучно, целиком (в объеме одной порции).

5.3.8. Осуществлять систематический производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, основанный на принципах анализа опасностей и критических контрольных точек (ХАССП), включая лабораторно-инструментальный контроль, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

- за качеством и безопасностью услуг, при необходимости проводится идентификация состава продукта;
- за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг;
- за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал здоровья
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Ведомость контроля за рационом питания.

Лабораторные и инструментальные исследования осуществляются Исполнителем в соответствии с номенклатурой, объемом и периодичностью их проведения.

5.3.9. Предоставлять результаты (протоколы) лабораторных исследований по производственному контролю за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

5.3.10. Предоставлять по запросу директора СП достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении контракта.

5.3.11. Обеспечивать контролирующим лицам СП и уполномоченным органам государственной власти беспрепятственный доступ на пищеблок для проведения мероприятий по контролю за исполнением условий контракта и требований действующего законодательства по оказанию услуги.

5.3.12. Организовать доставку продуктов питания (товаров, полуфабрикатов, сырья), соответствующих законодательству РФ.

5.3.13. Иметь на продукты питания, закупаемые для организации питания, сопроводительные документы: накладные и декларации о соответствии с указанием наименования и адреса изготовителя продукции, наименования продукции, показателей качества (сорт, категория, жирность), даты изготовления (даты фасовки), температурных условий хранения для скоропортящейся продукции, срока годности; ветеринарные сопроводительные документы на продукты животноводства, в том числе молочные консервы, сливочное масло, сыр и иные виды товаров, указанных в Приказе Минсельхоза России от 15.04.2019 № 193 «О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами» и рыбопродукты, свидетельство о государственной регистрации для продукции подлежащей обязательной государственной регистрации. Согласно Приказу Министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» Исполнитель оформляет ветеринарные сопроводительные документы (ВСД) в системе ФГИС «Меркурий».

5.3.14. Предоставлять по запросу членов комиссии, а также уполномоченных государственных органов всю необходимую информацию и документы о качестве закупаемых для организации питания продуктов питания, об условиях хранения продуктов питания и об условиях приготовления горячего питания, а в случае необходимости предъявлять для осмотра транспорт и помещения для хранения продуктов питания и помещения для приготовления горячего питания;

5.3.15. Обеспечить содержание переданных для оказания услуг, предусмотренных контрактом, помещения и оборудования в соответствии с требованиями, установленными контролирующими органами санитарной, технической и пожарной инспекции, правильную эксплуатацию холодильного, теплового, механического, торгово-технологического и другого оборудования, осуществлять техническое обслуживание, текущий и капитальный ремонт холодильного, теплового, механического оборудования и вентиляционной системы пищеблока производственных и складских помещений. Производить текущий, малый, средний ремонт, поверку, содержание и техническое обслуживание весоизмерительных приборов.

Устранение неисправностей в работе оборудования в процессе его эксплуатации осуществляется по согласованию с Заказчиком.

5.3.16. Оплачивать стоимость лабораторных анализов, анализов проб блюд.

5.3.17. Обеспечить объект питания производственными журналами и другими документами, указанными в СП 2.3./2.4.3590-20.

5.3.18. Для оказания услуг обеспечить необходимое количество квалифицированных кадров, прошедших обучение.

Следить за своевременным прохождением работниками, занятыми при оказании услуг, медицинских профилактических осмотров с требованиями к проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятии общественного питания, и другими нормативными актами.

Отстранять от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

5.3.19. Своевременно доводить до сведения потребителей в наглядной и доступной форме необходимую и достоверную информацию об оказываемых услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора, а именно:

- перечень услуг и условия их оказания;
- цены в рублях и условия оплаты услуг;
- фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;
- сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции общественного питания;
- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, а также витаминов, макро- и микроэлементов) и составе;
- обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция общественного питания и оказываемая услуга.

Данная информация доводится до сведения потребителей посредством меню или иными способами, согласованными с Заказчиком.

5.3.20. Соблюдать рекомендации Роспотребнадзора по организации работы предприятий общественного питания с учетом эпидемиологической ситуации.

5.3.21. Соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32, в соответствии с разработанным и утвержденным Заказчиком меню, с учетом соблюдения натуральных норм каждого продукта в среднесуточном наборе пищевой продукции для детей до 7 лет.

Качество услуг и используемых продуктов питания:

Поставщик продуктов питания гарантирует, что при оказании услуг качество продуктов питания соответствует техническим регламентам, документам по стандартизации, а также требованиям, установленным Федеральным законом от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», нормативным правовым актам, указанным в Техническом задании (Приложение №1).

Поставщик продуктов питания гарантирует, что качество продуктов питания и приготовленной пищи соответствует утвержденным Исполнителем рецептурам, технологическим картам и обеспечивать безопасность жизни, здоровья потребителей, отвечать требованиям действующего законодательства Российской Федерации.

6. Документация

В учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания в учреждении;
- настоящее Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в учреждении;
- контракт на оказание услуг по организации питания в учреждении;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Примерное 10-ти дневное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд, энергетической ценности для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником детского сада 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 энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки,
- Журнал учета дезинсекции и дератизации.

6.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- О контроле за организацией питания;
- Об утверждении режима питания;

6.3. Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения. Возможно ведение журналов в электронном виде.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом учреждения, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора Учреждения..

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.

Принято с учетом
мнения Совета родителей
(законных представителей)
Протокол № 1 от «30» августа 2022 г.

Приложение 1
 УТВЕРЖДАЮ:
 Директор ГБОУ СОШ № 21
 г. Сызрани
 _____ О.Г. Исаева

**План контроля организации питания
 в структурных подразделениях «Детский сад»
 ГБОУ СОШ № 21 г. Сызрани**

№ п/п	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставки продуктов питания	При заключении контрактов	Руководитель СП, контрактный управляющий	Контракт(ы) на поставку продуктов питания (аутсортинг) Товарно-транспортные накладные, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции Акт (при выявлении нарушений)
1.2.	Сопроводительная документация на поставку продуктов питания, сырья	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	
2. Контроль качества и безопасность выпускаемой продукции				
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

3. Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе				
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
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)				
4.1.	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков реализации	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
4.2.	Холодильное оборудование (морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

5. Контроль за условиями труда состоянием производственной среды				
5.1.	Условия труда, производственная среда пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
5.2.	Условия труда, производственная среда групповой, раздаточной	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблока, групповых помещений				
6.1.	Инвентарь и оборудование пищеблока, раздаточной	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
6.2.	Состояние помещений пищеблока, групповых помещений	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
7. Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий				
7.1.	Сотрудники пищеблока, раздатчики пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Санитарные книжки, гигиенический журнал
7.2.	Соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых	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