

Муниципальное казенное образовательное учреждение
«Леоновская основная общеобразовательная школа»

СОГЛАСОВАНО:

с председателем первичной
профсоюзной организации

Павлюченко Л.Е. Павлу

год

« 28 » августа 20 13 год

РАССМОТРЕНО:

на заседании педагогического Совета

« 28 » августа 20 13 г.

протокол № 10.

УТВЕРЖДЕНО:

директор МКОУ «Леоновская ООШ»

Крылов С.Н.

« 1 » _____ 2013



Положение

о порядке проведения административного и общественного контроля
организации и качества питания в МКОУ «Леоновская ООШ».

д.Леонова

**Муниципальное казенное образовательное учреждение
«Леоновская основная общеобразовательная школа»**

СОГЛАСОВАНО:

с председателем первичной
профсоюзной организации
Павлюченко Л.Е. _____

год

«_____» _____ 20__ год

УТВЕРЖДЕНО:

директор МКОУ «Леоновская ООШ»
Крылов С.Н. _____

«_____» _____ 20__

РАССМОТРЕНО:

на заседании педагогического Совета

«_____» _____ 20__ г.

**Положение
о порядке проведения административного и общественного контроля
организации и качества питания в МКОУ «Леоновская ООШ».**

д.Леонова

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с законом «Об образовании в РФ», Положением об организации горячего питания обучающихся МКОУ «Леоновская ООШ».
- 1.2. Положение определяет содержание и порядок проведения административного и общественного контроля организации и качества питания в МКОУ «Леоновская ООШ».
- 1.3. Контроль организации и качества питания в школе предусматривает проведение членами администрации школы наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками школы, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов РФ в области питания детей в образовательных учреждениях, а также локальных актов образовательного учреждения, включая приказы, распоряжения по школе и решения педагогических советов.
- 1.4. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в школе.
- 1.5. Положение об административном и общественном контроле организации и качества питания в школе утверждается приказом директора.

2. Цель и основные задачи контроля

2.1. Цель контроля: оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания в школе, 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 школе;
- 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 школы, 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 школе;
- совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в школе.

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 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 директором планом - графиком на учебный год. План - график административного и общественного контроля за организацией и качеством питания в школе 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 администрации школы.
- 3.5. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в школе. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим в ходе изучения вопроса проверяющим.
- 3.6. По совокупности вопросов, подлежащих проверке, контроль по организации питания в школе проводится в виде тематической проверки.

4. Основные правила

- 4.1. Административный и общественный контроль организации и качества питания осуществляется комиссией, в состав которой входят представители администрации, председатель ПК и представители родительского комитета.
- 4.2. Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом директора школы.
- 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;
 - приказ по школе;
 - обращение родителей (законных представителей) и сотрудников школы, 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 школьников, о них сообщается директору школы.

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 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 контрактов на поставку продуктов питания.