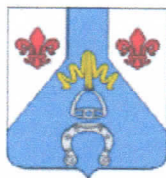


МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ ГОМУМИ  
БЕЛЕМ БИРУ УЧРЕЖДЕНИЕСЕ «7НЧЕ  
УРТА ГОМУМИ БЕЛЕМ БИРУ МӘКТӘБЕ»  
МЕНДЕЛЕЕВСК МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ  
ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ

423650, Менделеевск шәһәре,  
Интернационалистлар урамы, 3  
тел./факс 2-24-96  
E-mail: [S7.men@tatar.ru](mailto:S7.men@tatar.ru)



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА  
№7» МЕНДЕЛЕЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО  
РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

423650, город Менделеевск, улица  
Интернационалистов, дом 3  
тел./факс 2-24-96  
E-mail: [S7.men@tatar.ru](mailto:S7.men@tatar.ru)

## ПРИКАЗ

от 01.09.2022 г.

№ 96

### ***О создании общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МБОУ «СОШ №7» ММР РТ***

В целях соблюдения контроля за организацией питания детей, создания условий для укрепления здоровья детей, обеспечения безопасности и качества питания детей в МБОУ «СОШ №7», в соответствии с Сан ПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях»

### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать комиссию для осуществления действенного контроля по организации питания детей в следующем составе:

Председатель комиссии: Закиев Р.Р. - директор школы;

Члены комиссии:

Заведующий хозяйством – Хапбанова А.Х. ;

фельдшер - Касимова О.А.;

председатель родительского комитета - Валиева Л.К.

член родительского комитета – Гатупова З.А.

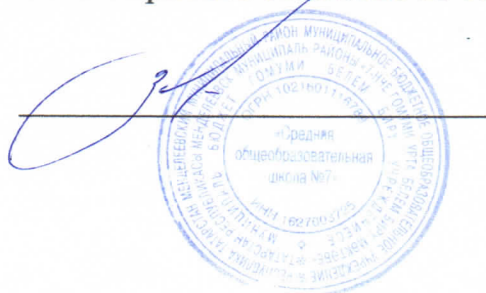
член родительского комитета – Муллахметова Л.Т.

2. Членам комиссии в срок до 10.09.2022 года разработать и согласовать план – график контроля за организацией и качеством питания на 2022/2023 учебный год.

3. Утвердить Положение об Общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания.

4. Контроль над исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



Р.Р. Закиев

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **о работе общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания**

#### **в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №7» ММР РТ**

#### ***1. Общие положения***

1. Настоящее Положение разработано в соответствии Федеральным Законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПинН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2. Положение определяет содержание и порядок проведения общественного контроля организации и качества питания в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №7» (далее Школа).

3. Контроль организации и качества питания в Школе предусматривает проведение членами комиссии наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками МБОУ «СОШ №7», участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов РФ в области питания детей в образовательных учреждениях.

4. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в школе.

5. Положение о работе комиссии по контролю за организацией и качеством питания в школе принимается педагогическим советом, имеющим право вносить в него изменения и дополнения и утверждается приказом руководителя Школы.

6. Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся периодически отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре, инструктивно-методических совещаниях, педагогическом совете.

#### ***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 ОУ;
- 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 ОУ, оценка их эффективности;
- совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в ОУ.

#### ***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;
- 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 ОУ планом - графиком на учебный год. План - график контроля за организацией и качеством питания в ОУ 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 директора ОУ. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в ОУ. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим в ходе изучения вопроса проверяющим.

3.5. По совокупности вопросов, подлежащих проверке, контроль по организации питания в ОУ проводится в виде тематической проверки.

#### ***4. Основные правила контроля***

4.1. Контроль осуществляется комиссией в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом директора ОУ.

4.2. Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом директора ОУ. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены Управляющего совета, родительского комитета и педагогического совета. Участие членов профсоюзного комитета ОУ 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 медицинскую сестру .

4.4. Основаниями для проведения контроля являются:

- план-график;
- приказ по ОУ;
- обращение родителей (законных представителей) и сотрудников ОУ 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 ОУ.

#### ***5. Содержание и распределение вопросов контроля***

5.1. Содержание контроля определяется следующими вопросами:

- контроль за предоставлением питания в соответствии с графиком;
- 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 и обеденного зала;
- контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения;
- контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала;
- контроль за отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации продуктов;
- контроль на поставку продуктов питания (приложение 2);
- контроль проведения мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд;

5.2. Оформление и предоставление результатов контроля осуществляется в виде справок и актов.

5.3. Акты и справки комиссии предоставляет ответственная за организацию питания директору школы.

5.4. Комиссия собирается 1 раз в четверть.

5.5. Ведется книга заседаний комиссии.