

СОГЛАСОВАНО:
Председатель
первичной профсоюзной организации
МАОУ Гимназия № 13 «Академ»

_____ Г.А. Цих
«12» сентября 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
МАОУ Гимназия № 13 «Академ»

_____ Л.П. Юдина
Приказ от «12» сентября 2024 г.
№ _____-п
М.П.

ПОЛОЖЕНИЕ

о комиссии по контролю за организацией и качеством питания в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Гимназия № 13 «Академ»

г. Красноярск
2024

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует создание, организацию работы, полномочия комиссии по контролю за организацией и качеством питания в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Гимназия № 13 «Академ» (далее – Положение).

1.2. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания (далее - комиссия) в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Гимназия № 13 «Академ» (далее – гимназия) создается в целях организации контроля за:

- соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
- предоставлением питания в соответствии с графиком, утвержденным директором гимназии;
- соблюдением санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий;
- проведением мероприятий по дезинсекции и дератизации;
- наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;

1.3. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с:

- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии»;
- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3.2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- постановлением администрации города Красноярска от 27.07.2005 № 367 «Об организации питания в муниципальных образовательных организациях города Красноярска»;
- Постановлением администрации г. Красноярска от 21.05.2024 N 450 "Об утверждении Концепции организации питания в муниципальных образовательных организациях города Красноярска на период до 2030 года"».

1.4. Основные задачи комиссии:

- контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства РФ;
- выявление нарушений и неисполнения приказов и иных локальных нормативных актов гимназии в части организации и обеспечения качественного питания;
- анализ причин, лежащих в основе нарушений, и принятие мер по их предупреждению;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении питания, по результатам их практической деятельности;
- выявление положительного опыта в организации качественного питания с последующей разработкой предложений по его распространению;
- контроль за исполнением договорных обязательств организатором питания (специализированная организация, оказывающая услуги по организации питания по договору (по системе аутсорсинга)).

2. Объекты контроля, организационные методы, виды и формы контроля

2.1. Основная форма работы комиссии – контроль за организацией и качеством питания в гимназии.

2.2. К объектам контроля комиссии относятся:

- помещения пищеблока;
- обеденный зал;
- технологическое оборудование;
- рабочие места участников организации питания;
- сырье, готовая продукция;
- отходы производства.

2.3. Контролю подвергаются:

- оформление сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;
 - показатели качества и безопасности продуктов;
 - полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке;
 - качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов;
 - условия и сроки хранения продуктов;
 - соблюдение требований и норм СанПиН 2.3.2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - исправность холодильного, технологического оборудования;
 - личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинация сотрудников оператора питания;
 - дезинфицирующие мероприятия, генеральная уборка, текущая уборка.
- 2.4. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:
- изучение документации;
 - обследование пищеблока и обеденного зала;

- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания;

- беседа с персоналом;

- ревизия;

- инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля.

2.5. Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок.

2.6. Плановые проверки осуществляются не реже 1 раза в месяц.

2.7. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации при получении информации, обращении от граждан, урегулирования конфликтных ситуаций.

3. Порядок создания и состав комиссии

3.1. Комиссия является функциональным формированием гимназии, практически осуществляющим контроль организации и качества питания в гимназии в пределах своей компетентности.

3.2. Комиссия создается ежегодно, на каждый учебный год.

3.3. Комиссия формируется из числа работников гимназии. Персональный состав комиссии утверждается приказом директора гимназии. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах без освобождения от основной работы.

3.4. В состав комиссии входят председатель и члены комиссии.

Состав комиссии - не менее трёх человек.

3.5. Председателем комиссии назначается заместитель директора гимназии.

Председатель комиссии:

- руководит деятельностью комиссии;

- организует проверочные мероприятия;

- распределяет обязанности между членами комиссии;

- обеспечивает хранение и учет документов по результатам контроля.

3.6. Члены комиссии:

- участвуют в работе комиссии в рабочее время;

- выполняют поручения, данные председателем комиссии, в том числе оформляет акты по результатам проверок.

3.7. Деятельность комиссии осуществляется в соответствии с настоящим положением.

3.8. Члены комиссии, осуществляющие контроль на пищеблоке гимназии, должны быть здоровыми, прошедшими обязательный медицинский осмотр.

4. Права и обязанности комиссии и ее членов

4.1. При осуществлении контрольной деятельности проверяющие имеют право:

- знакомиться с документацией;
- изучать практическую деятельность работников оператора питания и клининговой организации, принимающих участие в организации питания в гимназии, через посещение пищеблока, обеденного зала, наблюдение за организацией приема продуктов у поставщика, за организацией хранения продуктов, процессом приготовления питания, процессом выдачи блюд из пищеблока в обеденный зал, работой линии раздачи, организацией питания обучающихся в обеденном зале, других мероприятий с детьми по вопросам организации и качества питания;

- делать выводы, вносить предложения администрации гимназии и оператору питания по улучшению организации и качества питания.

4.2. По результатам контрольного мероприятия (проверки) комиссией оформляется соответствующими акт.

4.3. Результаты контрольной деятельности могут представляться к обсуждению на общих собраниях трудового коллектива и производственных совещаниях, общих родительских собраниях, заседаниях родительского комитета.

4.4. При обнаружении в ходе контроля нарушений ставится в известность директор гимназии.

5. Ответственность членов комиссии

5.1. Члены комиссии несут ответственность за:

- достоверность излагаемых в акте фактов по итогам контроля;
- тактичное отношение к проверяемому работнику во время проведения контрольных мероприятий;
- обоснованность выводов по итогам проверки.

**Примерная форма чек-листа,
используемого при оформлении акта проверки**

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
<i>1. Контроль гигиены и здоровья работников пищеблока</i>				
1	Работники организатора питания обеспечены и используют средства индивидуальной защиты	Типовые нормы выдачи работникам СИЗ	Ежегодно по графику выдачи СИЗ	
2	Работники оставляют в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду, обувь, головной убор, а также иные личные вещи	Пункт 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	
3	Работники хранят свои вещи отдельно от рабочей одежды			
4	Персонал снимает рабочую одежду или надевает поверх нее халат, перед тем как посетить туалет			Периодически в течение рабочей смены работников пищеблока
5	Работники моют руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета			
6	Персонал использует одноразовые перчатки в то время, когда порционирует блюда, готовит холодные закуски и салаты		В дни, когда готовят такие блюда	
7	Медработник или иное назначенное лицо ежедневно: осматривает и опрашивает персонал на наличие заболеваний; заносит результаты осмотров в гигиенический журнал		Пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока
8	Список отмеченных в гигиеническом журнале работников соответствует числу работников смены			
9	Работники привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также при решении санврача – по эпидемиологическим показаниям	Пункт 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	После того как истечет срок, который заведующий отдел на вакцинацию	

10	Все работники организатора питания проходят: – предварительный медосмотр – при трудоустройстве;	Пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При трудоустройстве новых работников	
	– периодический медосмотр – ежегодно;		Ежегодно по графику	
	– гигиеническую подготовку и аттестацию – ежегодно			
2. Контроль готовых блюд				
1	Линия раздачи оснащена термометрами	Пункт 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
2	Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте	Пункт 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
3	Холодные блюда и напитки размещаются на охлаждаемой витрине	Подпункт 3.5.1 пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни, в которые подают такие блюда	
4	Назначенный работник организатора питания проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции	Подпункт 8.1.10 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия блюд	
5	При отборе суточной пробы ответственный работник выполняет требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются по 100 г, порционные блюда – целиком)			
6	Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С			
7	Готовые блюда реализуются в установленный срок (не более 3 часов с момента размещения на раздаче)	Подпункт 3.5.1 пункта 3.5, подпункт 8.7.4 пункта 8.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
8	Готовые блюда не замораживают, не реализуют на следующий и в другие дни	Подпункты 3.5.4 и 3.5.6 пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	

3. Контроль состояния отделки помещений				
1	Отделка помещений позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами	Пункт 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При закупке материалов	
2	Внутренняя отделка помещений не имеет повреждений	Подпункт 2.5.1 пункта 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
3	В помещениях с повышенной влажностью воздуха сделаны влагостойкие потолки	Подпункт 2.5.3 пункта 2.5 СП 2.4.3648-20		
4. Контроль пищевой продукции и сырья				
1	На поступающее на пищеблок сырье и воду в бутылках есть: – товаросопроводительная документация (товарная накладная и т.п.)	Пункт 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	
	– сведения об оценке соответствия (реквизиты деклараций и свидетельств, на продукцию животного происхождения – электронных ветеринарных сертификатов)			
2	На пищеблок не принимается: – немаркированная пищевая продукция	Пункт 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пункт 1 перечня из приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
	– запрещенная для питания детей продукция	Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
	– пищевая продукция с истекшим сроком годности	Пункт 1 перечня из приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
	– продукция с признаками недоброкачества	Пункт 1 перечня из приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
3	Сырье и готовая продукция доставляются отдельным транспортом (исключение – продукция, доставленная на одном транспорте в	Пункт 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		

	герметичной упаковке при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки)			
5. Контроль обработки посуды, инвентаря, столов				
1	Есть инструкция по правилам мытья кухонной посуды	Подпункт 8.4.5 пункта 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Однократно	
2	Нормы инструкции по мытью кухонной посуды соблюдаются		В течение дня	
3	Инвентарь для сырой и готовой продукции моют отдельно	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
4	Обеденные столы моют после каждого использования	Пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	После каждого использования	
5	Столовую посуду моют отдельно от кухонной и подносов	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В течение дня	
6	Посуду и столовые приборы, которые моют вручную, обрабатывают дезсредствами	Пункт 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
6. Контроль процесса приготовления блюд				
1	Блюда готовятся по требованиям технологических документов	Пункт 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
2	При приготовлении пищи соблюдается последовательность и поточность технологических процессов	Пункт 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
3	Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей	Подпункт 8.1.6 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни проведения витаминизации	
4	Йодированная поваренная соль используется при приготовлении блюд	Подпункт 8.1.6 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
5	Блюда не готовят во время ремонта производственных помещений пищеблока	Пункт 2.20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни ремонта	
6	При обработке сырья и изготовлении из него полуфабрикатов в одном цехе используются отдельные зоны и отдельное оборудование	Пункт 3.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	

7	Блюда не готовят, если в помещениях проводят дератизацию и дезинсекцию	Пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки	
7. Контроль состояния инженерных систем				
1	В производственных помещениях есть приточно-вытяжная вентиляция, которая не связана с системой вентиляции в других помещениях	Пункт 2.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
2	В зоне максимального загрязнения есть локальная вытяжная система	Пункт 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
3	В помещениях пищеблока исправно работают системы:	Пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
	– холодного и горячего водоснабжения;			
	– водоотведения;			
	– теплоснабжения;			
4	На осветительных приборах есть пылевлагонепроницаемая защитная арматура	Подпункт 2.8.6 пункта 2.8 СП 2.4.3648-20		
8. Контроль состояния оборудования, инвентаря и посуды				
1	Из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств, выполнены:	Пункт 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	При закупке	
	– технологическое оборудование и столы			
	– инвентарь			
	– посуда			
4	– тара			
2	Посуда для приготовления блюд сделана из нержавеющей стали	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		
3	Столешница для работы с тестом имеет поверхность из дерева твердых лиственных пород			
4	Производственные столы для обработки пищевых продуктов – цельнометаллические			

5	Столы в холодном цехе имеют охлаждаемую поверхность (необходимы, если столы заменяют на новые в промежутке 01.01.2021–31.12.2026)			
6	Маркировку имеют: – разделочный и иной инвентарь	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Перед первым использованием	
	– кухонная посуда			
	– столы			
	– оборудование			
7	Маркировка посуды, оборудования и т. п. четкая и понятная	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
8	Для продовольственного сырья и готовой продукции имеются отдельные: – технологическое и холодильное оборудование	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В срок, который указан в паспорте или инструкции на изделие	
	– производственные столы			
	– разделочный инвентарь			
	– многооборотные средства упаковки			
	– кухонная посуда			
9	Количество столовой посуды и приборов соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		
10	Деформации, дефектов и механических повреждений нет у: – кухонной посуды	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		
	– столовой посуды			
	– инвентаря			
11	Столовые приборы из алюминия не используются	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		
9. Контроль уборки помещений и хранения уборочного инвентаря				
1	Помещения пищеблока убирают ежедневно	Пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно по графику	
2	Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка помещений пищеблока	Подпункт 2.11.7 пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	

3	Контролируется содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Пункт 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно перед уборкой	
4	Документы, подтверждающие проведение дератизации и дезинсекции, имеются	Подпункт 2.11.9 пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
5	Уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте или шкафу	Подпункт 2.4.12 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Ежедневно в конце рабочего дня	
6	Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельного от остального уборочного инвентаря	Пункт 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
10. Контроль условий и сроков хранения продуктов				
1	Склады оснащены исправными приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха	Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В срок, который указан в паспорте или инструкции на прибор (термометр)	
2	Холодильники оснащены исправными контрольными термометрами	Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
3	Ответственные работники ежедневно: – снимают показания приборов измерения температуры и влажности в складских помещениях	Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
4	– заносят показания в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях			
5	Ответственные работники ежедневно: – снимают показания контрольных термометров, которыми оснащены холодильники	Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
6	– заносят показания в журнал учета температурного режима холодильного оборудования			
7	Продовольственное сырье и готовая к употреблению пищевая продукция хранится в отдельных холодильниках	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	

8	Пищевая продукция, срок годности которой истек, утилизируется	Пункт 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
9	Соблюдается запрет на хранение в помещении продуктов во время проведения в них мероприятий по дератизации и дезинсекции	Пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки	