

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МАОУ «СОШ № 45»  
Е.М. Погребицкая  
2022 год

## Регламент проведения контрольных мероприятий в части организации питания

### 1. Общие положения

1.1. Настоящий Регламент проведения контрольных мероприятий в части организации питания (далее учреждение, Регламент) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Положением об организации питания обучающихся в МАОУ «СОШ № 45» г. Перми в целях формирования единых подходов к контролю организации питания, повышения качества питания обучающихся.

1.2. Настоящий Регламент регулирует организацию и проведение административного контроля общественного (родительского) контроля бракеражной комиссии, мониторинга организации питания.

### 2. Осуществление контроля организации питания

2.1. В рамках контроля организации питания предусмотрено следующее:

2.1.1 текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы административного контроля, утвержденной руководителем учреждения. Объектами административного контроля являются:

контроль эстетического и санитарного состояния пищеблока, обеденного зала, контроль процесса нарывания и приема пищи обучающимися, соблюдение рациона питания обучающимися, обеспечение питьевого режима обучающихся, полнота и своевременность заполнения документации по организации и контролю питания обучающихся, прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья, наличие и результаты лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора, кадровое обеспечение пищеблока, изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания;

2.1.2 с целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания создается Общественная комиссия по контролю организации и качества питания. При проведении мероприятий общественного (родительского) контроля за организацией питания детей могут быть оценены:

соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п., условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися, наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, объем и вид пищевых отходов после приема пищи, наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд, вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей, информирование обучающихся и их родителей (законных представителей) о здоровом питании;

2.1.3 постоянный контроль качества выпускаемой продукции на пищеблоке учреждения, осуществляет бракеражная комиссия. Бракеражная комиссия осуществляет:

выборочная проверка качества поступающих на предприятие сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд, сплошной контроль по мере готовности до отпуска потребителям, качества, состава, веса, объема всех приготовленных на предприятии блюд, кулинарных изделий, оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности, ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт), выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников;

2.1.4 проводится мониторинг организации питания в соответствии с критериями эффективности, указанными в Положении об организации питания обучающихся в МАОУ «СОШ № 45» г. Перми: охват обучающихся основным (горячим) питанием, стоимость обеда (завтрака), наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания, проведенных уполномоченными органами, отсутствие обоснованных жалоб, рекламаций, замечаний по организации основного (горячего), бесплатного питания обучающихся в учреждении со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и

надзорных органов, соблюдение рациона питания обучающихся согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20, наличие полной, актуальной информации в разделе «Организация питания обучающихся» на официальном сайте учреждения. Результаты мониторинга отражаются в карте мониторинга (приложение). Информация о проведенном мониторинге доводится до руководителя учреждения;

2.1.5 медицинский работник осуществляет контроль в соответствии с обязанностями, предусмотренными действующим санитарным законодательством.

### **3. Ответственность**

3.1. Ответственные лица назначаются приказом директора учреждения.

3.2. Ответственные лица несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.