

**Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Бирючанский техникум»**

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом
Техникума
Протокол № 1
от «31» августа 2023 года

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ
«Бирючанский техникум»
_____ Е.Н. Котлярова
«31» августа 2023 года
Приказ № 216-О

СОГЛАСОВАНО
Председатель Совета родителей
ОГАПОУ «Бирючанский техникум»
Протокол № 1
от «31» августа 2023 года

СОГЛАСОВАНО
Председатель Совета обучающихся
ОГАПОУ «Бирючанский техникум»
Протокол № 1
от «31» августа 2023 года

**Положение о контроле организации и качества питания
обучающихся
областного государственного автономного профессионального
образовательного учреждения «Бирючанский техникум»
(ОГАПОУ «Бирючанский техникум»)**

г. Бирюч, 2023г

1. Общие положения

Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом РФ № 273 «Об образовании» от 29.12.2012 г., нормативными и правовыми актами Российской Федерации и Белгородской области, федеральными санитарными правилами и нормами СанПин 2.4.1.3049-13, Уставом техникума в целях определения порядка осуществления контроля организации питания обучающихся, проводимого в целях совершенствования системы организации питания и эффективного использования бюджетных средств, выделяемых на эти цели.

2. Цель и основные задачи контроля

2.1. Цель контроля: оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания в техникуме, 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 техникуме;
- 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;
- выявление положительного опыта в организации качественного питания, с последующей разработкой предложений по его распространению;
- оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания
- совершенствование механизма организации и улучшения качества питания в техникуме.

3. Контроль организации питания

3.1. Контроль организации питания проводится ежедневно заведующей столовой и медицинской сестрой. Общий контроль организации питания возлагается на директора техникума.

3.2. Для контроля решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся приказом директора создается комиссия общественного контроля организации и качества питания обучающихся, деятельность которой регламентируется Положением о комиссии общественного контроля организации и качества питания обучающихся.

3.3. Проверка технологии приготовления и качество готовой продукции осуществляется бракеражной комиссией, состав которой

утверждается ежегодно приказом директора, деятельность комиссии осуществляется на основе Положения о бракеражной комиссии.

3.4. Контроль за закупками, своевременной оплатой, оформлением документов, условиями хранения и закладкой продуктов возлагается на ответственного за питание экономиста техникума и заведующую столовой.

3.5. Проверка качества поступающей продукции, правильность оформления товарно-сопроводительных документов и документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, осуществляется заведующей столовой.

3.6. Ежемесячно комиссией по инвентаризации проводится инвентаризация продуктов питания, а один раз в год проводится полная инвентаризация.

4. Содержание и распределение вопросов контроля

4.1. 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 обучающимися.