

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КАЛУЖСКОЙ ОБЛАСТИ
«СПОРТИВНАЯ ШКОЛА ОЛИМПИЙСКОГО РЕЗЕРВА ПО
СПОРТИВНОЙ ГИМНАСТИКЕ ЛАРИСЫ ЛАТЫНИНОЙ»**



249038, Калужская область, г. Обнинск, Самсоновский проезд, 8-а, тел/факс (48439) 22-0-53,
mail: llatynina@list.ru. тел. 8(48439) 22-0-33, 8(910) 914-76-97, ИНН 4025077436, КПП 402501001

СОГЛАСОВАНО
на Заседании Совета школы
протокол № 1 от 29.08.2025 г

**УТВЕРЖДАЮ**
Зам.директора
ГБОУ КО «СШОР Л. Латыниной»
Н.Н.Влох
приказ № 135 от 29.08.2025 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

**ОБ АДМИНИСТРАТИВНО - ПРОИЗВОДСТВЕННОМ КОНТРОЛЕ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ И
ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА ОБУЧАЮЩИХСЯ В
ГБОУ КО «СШОР Л. ЛАТЫНИНОЙ »**

г. Обнинск, 2025 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со статьей 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом учреждения.

1.2. Данное Положение определяет основные цели и задачи административно-производственного контроля организационные методы, виды и его формы, устанавливает права и ответственность участников контроля, регламентирует документацию по вопросам организации питания в учреждении

1.3. Контроль за организацией и питания и питьевого режима предусматривает проведение администрацией и ответственными лицами, закрепленными приказами директора общеобразовательной организации (бракеражу готовой продукции), наблюдений, обследований, проверок, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками столовой, законодательных и нормативно-правовых актов Российской Федерации в сфере питания обучающихся и воспитанников подразделения , а также локальных актов учреждения, включая приказы, распоряжения и т.д.

2. Цель и задачи контроля

2.1. Основной целью административно-производственного контроля является оптимизация совместной работы столовой для обеспечения качества питания и питьевого режима.

2.2. Основные задачи контроля за организацией и качеством питания:

- контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства Российской Федерации;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;

- анализ результатов реализации приказов и иных нормативно-правовых актов общеобразовательной организации, 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;

3. Объекты и субъекты производственного контроля, организационные методы, виды и формы контроля

3.1. К объектам производственного контроля за организацией и качеством питания и питьевого режима относят:

- школьная столовая;
- технологическое оборудование;
- рабочие места участников организации питания;
- сырье, готовая продукция;
- отходы производства.

3.2. Контролю подлежат:

- оформления сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;
- показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, столовой;
- качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в столовой;
- условия и сроки хранения продуктов;
- условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке, столовой;
- соблюдение требований и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции;
- исправность холодильного, технологического оборудования;
- личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинации сотрудниками школы;

- дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, школьной столовой.

3.3. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование пищеблока;
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в школьной столовой;
- беседа с персоналом;

3.4. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей, бракеражу готовой продукции, а также плановых или оперативных проверок.

3.5. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденной директором Программой производственного контроля.

3.6. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке школы должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями.

- утвержденный план производственного контроля;
- приказ по общеобразовательной организации;
- обращение Родительского контроля.