



# МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ

## П Р И К А З

19.12.2013

№ СЭД-26-01-04-1153

**О повышении эффективности  
системы контроля качества  
предоставления питания  
обучающимся  
общеобразовательных  
организаций, организаций  
профессионального  
образования Пермского края**

В целях формирования единых подходов к организации и контролю за питанием в общеобразовательных организациях, организациях профессионального образования, повышения его качества, формирования у детей и подростков навыков здорового питания, предупреждения возникновения и распространения массовых кишечных инфекционных заболеваний

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить прилагаемые:

состав межведомственной комиссии по повышению эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края;

положение о деятельности межведомственной комиссии по повышению эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края;

методические рекомендации по организации и контролю за качеством предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края.

2. Руководителям государственных образовательных организаций Пермского края, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края, распространить методические рекомендации по организации и контролю за качеством предоставления питания обучающимся

общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края с 1 января 2014 года.

3. Рекомендовать руководителям органов управления образованием муниципальных районов (городских округов) Пермского края применить в работе методические рекомендации по организации и контролю за качеством предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края с 1 января 2014 года.

4. Настоящий приказ вступает в силу с момента официального опубликования.

5. Контроль за исполнением постановления оставляю за собой.

Министр



Р.А.Кассина

УТВЕРЖДЕН  
приказом Министерства  
образования и науки Пермского  
края  
от №

**СОСТАВ**  
**межведомственной комиссии по повышению эффективности системы  
контроля качества предоставления питания обучающимся  
общеобразовательных организаций, организаций профессионального  
образования Пермского края**

Кассина Раиса Алексеевна	- министр образования и науки Пермского края, председатель комиссии
Суслопарова Наталья Сергеевна	- начальник отдела развития сети и обеспечения безопасности образовательных учреждений Министерства образования и науки Пермского края, заместитель председателя комиссии
Федосеева Яна Александровна	- главный специалист Министерства образования и науки Пермского края, секретарь комиссии
Члены комиссии:	
Бахматова Ольга Борисовна	- консультант отдела по организации медицинской помощи детскому населению и родовспоможения Министерства здравоохранения Пермского края (по согласованию)
Архипова Марина Владимировна	- заместитель начальника департамента образования по имущественному комплексу администрации города Перми (по согласованию)
Бячкова Наталья Евгеньевна	- начальник сектора организации питания департамента образования по имущественному комплексу администрации города Перми (по согласованию)
Мухатаева Татьяна Анатольевна	- председатель комитета по вопросам образования администрации города Березники (по согласованию)
Попович Фаина Ильинична	- начальник управления образованием администрации Горнозаводского муниципального района (по согласованию)



УТВЕРЖДЕНО  
приказом Министерства  
образования и науки Пермского  
края  
от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о деятельности межведомственной комиссии по повышению**  
**эффективности системы контроля качества предоставления питания**  
**обучающимся общеобразовательных организаций, организаций**  
**профессионального образования Пермского края**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение определяет цели, задачи, функции, права межведомственной комиссии по повышению эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края (далее – Комиссия).

1.2. Комиссия осуществляет свою деятельность во взаимодействии с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю, Министерством здравоохранения Пермского края и другими исполнительными органами государственной власти Пермского края, органами местного самоуправления, организациями, осуществляющими образовательную деятельность, научными организациями, другими организациями и гражданами.

**2. Цель деятельности Комиссии**

Упорядочивание функций руководителей общеобразовательных организаций и организаций профессионального образования Пермского края по контролю за юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими организацию питания.

**3. Задачи Комиссии**

3.1. Формирование перечня требований к безопасности и качеству продукции, ее транспортировке в соответствии с действующим законодательством.

3.2. Разработка порядка взаимодействия между руководителями общеобразовательных организаций и организаций профессионального образования Пермского края, медицинскими работниками и юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими организацию питания, по контролю за организацией питания детей.

3.3. Организация мониторинга по результатам проводимых контрольных мероприятий по организации контроля питания в общеобразовательных организациях и организациях профессионального образования Пермского края.

#### **4. Функции Комиссии**

4.1. Контроль за применением в работе и исполнением методических рекомендаций по организации и контролю качества предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края.

4.2. Координация деятельности по взаимодействию органов управления образованием муниципальных районов, городских округов Пермского края, исполнительных органов государственной власти Пермского края, Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю, общественных организаций по результатам проведенных контрольных мероприятий за организацией питания в образовательных учреждениях.

4.3. Подготовка предложений, методических рекомендаций по вопросам совершенствования организации и контроля качества предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края.

#### **5. Права Комиссии**

В целях реализации основных функций Комиссия вправе:

5.1. запрашивать и получать в установленном порядке необходимые для осуществления своих функций информацию и материалы от органов местного самоуправления, организаций независимо от их организационно-правовой формы по отнесенным к компетенции Комиссии вопросам;

5.2. проводить конференции, совещания и встречи, организовывать другие мероприятия в части осуществления контроля за организацией предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края;

5.3. проводить необходимые мониторинги, исследования по вопросам контроля за организацией предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края;

5.4. привлекать в установленном порядке научные и иные организации, ученых и специалистов для проработки вопросов, отнесенных к сфере организации предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края;

5.5. вносить на рассмотрение глав муниципальных районов, городских округов Пермского края, Правительства Пермского края предложения по совершенствованию организации и улучшению качества предоставления питания обучающихся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края.



УТВЕРЖДЕНЫ  
приказом Министерства  
образования и науки Пермского  
края  
от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ  
по организации и контролю за качеством предоставления питания  
обучающимся общеобразовательных организаций, организаций  
профессионального образования Пермского края**

**1. Общие положения**

1.1. Методические рекомендации по организации и контролю за качеством предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края (далее – Организации) разработаны в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПин 2.4.5.2409-08), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года N 45 (далее - Методические рекомендации).

1.2. Методические рекомендации разработаны в целях организации работы по:

предоставлению горячего полноценного, сбалансированного питания и мерах профилактики заболеваний в период массовых заболеваний:

проведению контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, предотвращению пищевых отравлений и острых кишечных инфекций;

контролю за качеством поступающих на пищеблок Организации продуктов питания и соблюдением технологии приготовления пищи;

соблюдению противоэпидемического режима на пищеблоке;

взаимодействию между юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими организацию питания, руководителем Организации и медицинским работником при организации питания в Организации.

**2. Рекомендуемые документы, регулирующие порядок организации и контроля за качеством питания в Организации**

2.1. Режим работы Организации, сформированный в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.2. Режим работы пищеблока, сформированный с учетом режима работы Организации, графика питания обучающихся.



2.3. Приказ об утверждении в Организации:

2.3.1. Положения, регулирующего предоставление услуг питания обучающимся, порядок проведения контрольных мероприятий за качеством питания в Организации;

2.3.2. ответственных за организацию питания обучающихся, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, формирование навыков и культуры здорового питания, профилактике алиментарно-зависимых пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

2.3.3. положения и состава бракеражной комиссии в Организации согласно приложению 1 к Методическим рекомендациям.

2.3.4. годового план работы Организации по контролю за качеством предоставления питания: направления контрольных мероприятий, в т.ч. по исполнению договорных отношений с поставщиками услуг питания, регламент работы бракеражной комиссии, сроки проведения контрольных мероприятий. Результаты контрольных мероприятий и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются соответствующими актами, которые рассматриваются на совещаниях с приглашением заинтересованных лиц.

2.4. Договор (контракт) на аренду помещений и договор (контракт) на предоставление услуг питания в случаях предоставления питания сторонними организациями: юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими организацию питания.

2.5. Договор о совместной деятельности по организации медицинского обслуживания обучающихся Организации с медицинским учреждением.

### **3. Основные требования к организации питания в Организации**

3.1. Предоставление горячего полноценного, сбалансированного питания осуществляется по примерному меню Организацией исходя из нормы питания на одного ребенка в день.

3.2. Примерное меню разрабатывает юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, осуществляющий организацию питания, согласовывает руководитель Организации, медицинский работник и специалист Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю.

3.3. При разработке примерного меню учитывается обеспечение поступления с рационом питания основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных СанПин 2.4.5.2409-08.

3.4. Юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, осуществляющий организацию питания, составляет на основании примерного меню ежедневное меню и меню-раскладку.

3.5. В рамках профилактики заболеваний в период эпидемического подъема заболеваемости гриппом и ОРВИ проводится корректировка рационов питания с целью включения блюд, обогащенных витаминами, макро- и



микронутриентами по согласованию с медицинским работником.

3.6. Взаимоотношения между юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими организацию питания (далее – Поставщики), и Организациями регулируются договором (контрактом) на аренду помещений и договором (контрактом) на предоставление услуг питания, заключенными в порядке, определенном действующим законодательством.

3.7. В договорах (контрактах) на аренду помещений и договорах (контрактах) на предоставление услуг питания предусматриваются требования, предъявляемые к юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, осуществляющим организацию питания, и условия прекращения договорных отношений в случае несоблюдения договорных обязательств.

#### **4. Основные требования, предъявляемые к юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, осуществляющим организацию питания**

##### **4.1. Основные требования к документации пищеблока**

На пищеблоке должна быть следующая документация:

- 4.1.1. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- 4.1.2. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- 4.1.3. Журнал здоровья (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангина, нахождением сотрудников на листке временной нетрудоспособности);
- 4.1.4. Санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля;
- 4.1.5. Перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты;
- 4.1.6. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания (1994-1998 г.г.);
- 4.1.7. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- 4.1.8. Медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок против вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа;
- 4.1.9. Журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;
- 4.1.10. Ассортиментный перечень блюд и изделий пищеблока;
- 4.1.11. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 4.1.12. Журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации);



4.1.13. Ведомость контроля за рационом питания по форме рекомендуемой СанПиН 2.4.5.2409-08;

4.1.14. Журнал учета проведения проверок.

## **4.2. Контрольные функции за организацией питания в Организации**

В рамках контроля за организацией питания должно быть предусмотрено следующее.

4.2.1. организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

4.2.2. предоставление питания в соответствии с графиком, утвержденным руководителем Организации;

4.2.3. контроль за выполнением натуральных норм, рационом питания в соответствии с примерным (10-ти дневным) меню, проведением профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности и исполнения иных обязательств, предусмотренных настоящим Положением и договором (контрактом), заключенным Организацией с юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания;

4.2.4. контроль за соблюдением санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием (накопительной ведомости);

4.2.5. проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

4.2.6. контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;

4.2.7. контроль за соблюдением санитарных правил и организацией питания;

4.2.8. проведение в рамках производственного контроля лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии с приложением № 12 к Постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года N 45 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08).

## **4.3. Основные требования к персоналу пищеблока Организации**

4.3.1. Для работы на пищеблоке допускаются лица, имеющие допуск по состоянию здоровья, прошедшие профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию.

4.3.4. Работник пищеблока в обязательном порядке проходит предварительный и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующими нормативными документами Министерства здравоохранения



Российской Федерации. Каждый работник должен иметь на рабочем месте личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских осмотров, лабораторных исследований, сведения о профилактических прививках (против кори, краснухи, дифтерии, вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа), отметка о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

4.3.5. Сотрудники пищеблока имеют квалификацию не ниже 4 разряда.

4.3.6. Для сотрудников пищеблока ежегодно организуется курсовая гигиеническая подготовка для сотрудников пищеблока (Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000 г. N 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»).

## **5. Обязанности медицинского работника по контролю за качеством питания в Организации**

5.1. Медицинский работник контролирует в ежедневном режиме соблюдение примерного меню, разработанного юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания в Организации, согласованное с руководителем Организации и Управлением Роспотребнадзора Пермскому краю.

5.2. Выборочно (1 раз в неделю) медицинский работник проверяет соответствие меню фактического меню, утвержденному Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.

5.3. Медицинский работник участвует в работе бракеражной комиссии по оценке качества готовых блюд. После снятия пробы медицинский работник делает запись в журнале бракеража готовой продукции о разрешении или запрете выдачи готового блюда обучающимся. Периодически (не реже одного раза в неделю) контролирует качество поступающей продукции на пищеблок. При выявлении недоброкачественной продукции фиксирует данный факт актом, сообщает руководителю Организации и поставщику услуги питания для принятия мер по изъятию из оборота данного продукта. При необходимости направляет информацию в Управление Роспотребнадзора по Пермскому краю.

5.4. Медицинский работник ежедневно проводит осмотр работников пищеблока общеобразовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья работников пищеблока по форме рекомендованной приложением 10 СанПин 2.4.5.2409-08.

5.5. При вынесении решения о запрете выдачи готового блюда принимает меры по недопущению блюда к выдаче до устранения выявленных кулинарных недостатков, при необходимости направляет представление руководителю Организации.

5.6. Медицинский работник контролирует правильность отбора и условий хранения суточных проб.



5.7. Медицинский работник осуществляет контроль за качественным и количественным рационом питания, витаминизацией блюд, проводит анализ выполнения норм питания.

5.8. Медицинский работник контролирует санитарное состояние пищеблока, один раз в неделю проверяет наличие дезинфицирующих растворов на пищеблоке.

5.10. Медицинский работник проверяет наличие медицинской книжки установленного образца на каждого работника пищеблока, наличие в них необходимых отметок в соответствии с действующими нормативными документами.

5.11. Медицинский работник фиксирует результаты всех проверок пищеблока и документации по организации питания медицинский работник в «Ведомость контроля за рационом питания», «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд» и др. в соответствии с рекомендуемыми формами СанПин 2.4.5.2409-08.

5.12. Медицинский работник обязан докладывать заведующему отделением организации медицинской помощи детям в Организации и доводить до сведения руководителя Организации в письменном виде информацию о выявленных дефектах в организации питания детей, один экземпляр служебной записки оставлять себе.

## **6. Основные требования к организации работы бракеражной комиссии**

6.1. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии.

6.2. Состав и положение бракеражной комиссии утверждается руководителем Организации согласно приложению 1 к настоящим методическим рекомендациям.

6.3. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

6.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленного образца.

6.5. В бракеражном журнале дается оценка каждого блюда и отметка о разрешении на выдачу. При нарушении технологии приготовления и в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.6. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях бракеражной комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

## **7. Организация общественного контроля за питанием в Организации**

7.1. Организация общественного контроля за питанием осуществляется



администрацией Организации с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников.

7.2. Состав общественной комиссии утверждается приказом руководителя Организации в начале каждого учебного года.

7.3. На очередной учебный год формируется план проведения проверок общественной комиссией в части контроля за:

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;

отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;

соблюдением культуры обслуживания обучающихся;

санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;

своевременностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии с приложением № 12 к Постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года N 45 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПин 2.4.5.2409-08) и договором (контрактом) с юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем.

7.4. Общественная комиссия вправе организовать проверку за поступающими на пищеблок продуктами питания: наличие сопроводительных документов на поступающее сырье и продуктов питания, подтверждающих их качество и безопасность, сроки реализации продуктов. В случае выявления нарушений потребовать от Организации добровольного изъятия пищевых продуктов из оборота до устранения нарушений.

7.5. Общественная комиссия по контролю, за организацией питания учащихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при руководителе Организации.

7.6. Сведения по составу бракеражной комиссии, общественной комиссии, меню, график дежурства классов по столовой, время приема пищи, материалы по культуре питания, книга отзывов и предложений размещаются на информационном стенде Организации. Информацию об организации питания и результаты контроля рекомендуется публиковать на стенде и сайте Организации.

## **8. Меры, принимаемые по результатам проведенных мероприятий по контролю за качеством предоставления питания**

8.1. Ответственный за организацию питания ежеквартально осуществляет контроль исполнения договора (контракта) на аренду помещений и договора (контракта) на предоставление услуг питания.

8.2. Итоги проведенных проверок администрации Организации,



общественного контроля рассматриваются на инструктивно-методических совещаниях, педагогическом совете, родительских собраниях.

8.3. При получении представления от медицинского работника либо члена бракеражной комиссии, о запрете выдачи готовых блюд принимает меры недопущению блюда к выдаче, при наличии опасности или факта возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений принимает меры по приостановке деятельности пищеблока.

8.4. О всех случаях возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений руководитель Организации обязан незамедлительно сообщить в орган управления образованием муниципального района (городского округа) территориальные отделы управления Роспотребнадзора по Пермскому краю и орган управления здравоохранением муниципального района (городского округа).

8.5. При условии выявления нарушений в ходе контроля за исполнением договора (контракта) на аренду помещений и договора (контракта) на предоставление услуг питания, возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в Организации проводится служебное расследование, с последующим привлечением к ответственности виновных лиц, в соответствии с действующим законодательством.

8.6. В случаях выявления нарушений Организация инициирует расторжение договоров (контрактов) и при необходимости (возможности) внесение в реестр недобросовестных поставщиков услуг.

8.7. С момента расторжения договора (контракта) до заключения нового договора (контракта) на аренду помещений и договора (контракта) на предоставление услуг питания, организация горячего питания обучающихся осуществляется специальными изотермическими емкостями согласно п. 4.13 Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года N 45 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПин 2.4.5.2409-08).

Приложение 1  
к Методическим рекомендациям по  
организации и контролю за  
качеством предоставления питания  
обучающимся общеобразовательных  
организаций, организаций  
профессионального образования  
Пермского края

## **ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии \_\_\_\_\_  
" \_\_\_\_\_ " (далее соответственно - "Положение", "Комиссия" и  
"Организация") разработано на основе действующих санитарных норм и  
правил, действующего законодательства Российской Федерации и определяет  
компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности  
указанной Комиссии.

1.2. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого  
в соответствии с Положением формируется из работников Организации и  
привлекаемых специалистов.

1.3. Решения, принятые Комиссией в рамках имеющихся у нее  
полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми  
работниками Организации, либо если в таких решениях прямо указаны  
работники Организации, непосредственно которым они адресованы для  
исполнения.

1.4. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и  
потребления продуктов питания.

б) уважения прав и защиты законных интересов работников Организации,  
а также обучающихся.

в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

### **2. Основные цели и задачи комиссии**

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля  
качества готовой пищи и соблюдением технологии приготовления.

2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

2.2.1. Выборочная проверка качества всех поступающих на Организации  
сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд.

2.2.2. Сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска обучающимся  
качества, состава, веса, объема всех приготовленных на Организации блюд,  
кулинарных изделий, полуфабрикатов.

2.2.3. Оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее



соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности или о ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт).

2.2.4. Выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.

2.3. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

### **3. Состав комиссии**

3.1. Комиссия утверждается приказом руководителя Организации в составе Председателя и \_\_\_ членов:

3.1.1. Председатель Комиссии – ответственный за организацию питания, назначенный руководителем Организации.

3.1.2. Руководитель (или назначенный работник) организации, осуществляющей организацию питания.

3.1.3. Медицинский работник.

3.2. По мере необходимости в состав Комиссии приказом руководителя Организации могут включаться специалисты и эксперты, в том числе и не являющиеся работниками Организации.

3.3. Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос Председателя является решающим.

### **4. Деятельность комиссии**

4.1. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

4.2. Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

4.3. Выдача (отпуск) обучающимся готовой пищи из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. разрешается только после снятия проб. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия проб готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.

4.4. По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает

большинством голосов.

4.5. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

4.6. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

## **5. Права и обязанности комиссии**

5.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

5.2. Все работники Организации обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

5.3. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники Организации обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

5.4. На заседания Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

5.5. неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

5.6. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.).

5.7. За нарушение настоящего Положения работники Организации и члены Комиссии несут персональную ответственность.