

Рассмотрено на Совете колледжа
Протокол № 7 от 06.09.2018

Утверждаю
Директор БПОУ ВО «Вологодский
педагогический колледж»
С.А. Панахова
Приказ № 301-д от 06.09.2018



ПОЛОЖЕНИЕ

об административном контроле организации и качества питания студентов в БПОУ ВО «Вологодский педагогический колледж»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.декабря 2012 года № 273-ФЗ Р «Об образовании в Российской Федерации»,
- 1.2. Положение определяет содержание и порядок проведения административного контроля организации и качества питания в бюджетном профессиональном образовательном учреждении Вологодской области «Вологодский педагогический колледж» (далее - Колледж).
- 1.3. Контроль организации и качества питания в Колледже предусматривает проведение членами администрации колледжа наблюдений, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками пищеблока, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов РФ в области питания студентов, а также локальных актов Колледжа, включая приказы, распоряжения, решения.
- 1.4. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в Колледже.

2. Цель и основные задачи контроля

- 2.1. Цель контроля: оптимизация и координация деятельности в обеспечения качества питания в Колледже, осуществляемая через следующие задачи:
 - контроль по исполнению нормативных и методических документов санитарного законодательства РФ;
 - выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов учреждения в части организации и обеспечения качественного питания;
 - анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;
 - выявление положительного опыта в организации качественного питания, с последующей разработкой предложений по его распространению;
 - совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в Колледже.

3. Организационные методы, виды и формы контроля

- 3.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:
 - изучение документации;
 - обследование объекта;
 - наблюдение за организацией процесса питания в студенческих группах;
 - беседа с работниками пищеблока.
- 3.2. Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок.
- 3.3. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным приказом директора Колледжа, планом - графиком на учебный год.
- 3.4. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции директора колледжа.
- 3.5. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в Колледже. Результаты оперативного контроля

требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим в ходе изучения вопроса проверяющим.

4. Основные правила

- 4.1. Административный контроль организации и качества питания студентов осуществляется директором, заместителями директора, фельдшером, в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом директора.
- 4.2. Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом директора. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены студенческого самоуправления, родители несовершеннолетних студентов.
- 4.3. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями.
- 4.4. Основаниями для проведения контроля являются:
 - план-график;
 - приказ директора;
 - обращение студентов, родителей.
- 4.5. Контролирующие лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросу питания студентов.
- 4.6. При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства РФ в части организации питания студентов, о них сообщается директору.

5. Содержание и распределение вопросов контроля

- 5.1. Содержание контроля определяется следующими вопросами:
 - контроль за рационом и режимом питания;
 - контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, результатам бракеража;
 - контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
 - контроль технологии приготовления пищи;
 - контроль готовой продукции;
 - контроль санитарно-технического состояния пищеблока;
 - контроль за состоянием здоровья работников пищеблока;
 - контроль приёма пищи студентов.