


ПРИНЯТО
Педагогическим советом
протокол № 3
от 17 марта 2021

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 38 от 17.03.2021
заведующий МБДОУ д/с № 13
 О.Л. Истомина



СОГЛАСОВАНО
Родительским комитетом
протокол № 3
от 16 марта 2021

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ АДМИНИСТРАТИВНОМ КОНТРОЛЕ ОРГАНИЗАЦИИ И КАЧЕСТВА
ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ**

**В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ
УЧРЕЖДЕНИИ
«ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА
С ПРИОРИТЕТНЫМ ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПО ФИЗИЧЕСКОМУ РАЗВИТИЮ ДЕТЕЙ № 13 «ЗВЕЗДОЧКА».**

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
протокол № _____
от _____

УТВЕРЖДЕНО
приказом № _____ от _____
заведующий МБДОУ д/с № 13
_____ О.Л. Истомина

СОГЛАСОВАНО
Родительским комитетом
протокол № _____
от _____

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ АДМИНИСТРАТИВНОМ КОНТРОЛЕ ОРГАНИЗАЦИИ И КАЧЕСТВА
ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ**

**В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ
УЧРЕЖДЕНИИ
«ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА
С ПРИОРИТЕТНЫМ ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПО ФИЗИЧЕСКОМУ РАЗВИТИЮ ДЕТЕЙ № 13 «ЗВЕЗДОЧКА».**

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» в редакции от 6 марта 2019 года; Приказом Минздравсоцразвития и Минобрнауки РФ № 213н/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» в редакции от 23.04.2018г., а также на основании Устава дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Данный локальный акт определяет основные цели и задачи административного контроля организации и качества питания, организационные методы, виды и его формы, регламентирует содержание и распределение вопросов контроля, документацию и делопроизводство, устанавливает правила, права и ответственность участников контроля организации и качества питания в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. При разработке Положения учтены «Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.4. Контроль организации и качества питания в ДОУ предусматривает проведение администрацией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов Российской Федерации в сфере питания воспитанников детского сада, а также локальных актов дошкольного учреждения, включая приказы, распоряжения и решения педагогического совета.

1.5. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в дошкольном учреждении.

2. Цель и основные задачи контроля

2.1. Основной целью административного контроля организации и качества питания в ДОУ является оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основные задачи административного контроля организации и качества питания:

- контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства Российской Федерации;
- выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении;
- анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;
- 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 детского сада, 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;
- совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Организационные методы, виды и формы контроля

3.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование пищеблока (кухни);

- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в группах;
- беседа с персоналом;
- ревизия;
- инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля.

3.2. Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок.

3.3. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующим ДООУ планом - графиком на учебный год. План-график административного контроля за организацией и качеством питания разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива перед началом учебного года.

3.4. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции заведующего дошкольным образовательным учреждением.

3.5. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в дошкольном образовательном учреждении. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим в ходе изучения вопроса проверяющим.

3.6. По совокупности вопросов, подлежащих проверке, контроль по организации питания в дошкольном образовательном учреждении проводится в виде тематической проверки.

4. Основные правила

4.1. Административный контроль организации и качества питания осуществляется заведующим ДООУ, заместителем заведующего по ХР и заместителем заведующего по ВМР, в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

4.2. Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены Совета ДООУ. Участие членов профсоюзного комитета детского сада в работе комиссий является обязательным.

4.3. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке ДООУ, должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на заместителя заведующего по ХР.

4.4. Основаниями для проведения контроля являются:

- план-график;
- приказ по дошкольному образовательному учреждению;
- обращение родителей (законных представителей) воспитанников и работников дошкольного образовательного учреждения по поводу нарушения.

4.5. Контролирующие лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросу питания заранее.

4.6. При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства Российской Федерации в части организации питания дошкольников, о них сообщается заведующему дошкольным образовательным учреждением.

5. Содержание и распределение вопросов контроля

5.1. Содержание контроля организации и качества питания определяется вопросами:

- контроль рациона и режима питания в дошкольном образовательном учреждении;
- контроль выполнения нормативов по питанию;

- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока (кухни) дошкольного образовательного учреждения;
- контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологии приготовления пищи;
- контроль поточности технологических процессов;
- контроль готовой продукции;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока (кухни) дошкольного образовательного учреждения;
- контроль санитарного содержания и санитарной обработки предметов производственного окружения;
- контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала, гигиенических знаний и навыков персонала пищеблока дошкольного образовательного учреждения;
- контроль приема пищи воспитанниками дошкольного образовательного учреждения;

5.2. Вопросы контроля, периодичность и формы предоставления результатов распределяются между контролирующими лицами согласно Приложению №1.

5.3. Оформление и предоставление результатов контроля осуществляется в соответствии с Положением о внутреннем контроле в дошкольном образовательном учреждении.

6. Права участников административного контроля

6.1. При осуществлении административного контроля, проверяющее лицо имеет право:

- знакомиться с документацией в соответствии с должностными обязанностями работника дошкольного образовательного учреждения, его аналитическими материалами;
- изучать практическую деятельность работников, принимающих участие в организации питания в ДООУ, через посещение пищеблока, групповых помещений, наблюдение за организацией приема продуктов у поставщика, за организацией хранения продуктов, процессом приготовления питания, процессом выдачи блюд из пищеблока в группы, организацией питания воспитанников в группах, других мероприятий с детьми по вопросам организации питания, наблюдение режимных моментов;
- делать выводы и принимать управленческие решения.

6.2. Проверяемый работник ДООУ имеет право:

- знать сроки контроля и критерии оценки его деятельности;
- знать цель, содержание, виды, формы и методы контроля;
- своевременно знакомиться с выводами и рекомендациями проверяющих лиц;
- обратиться в комиссию по трудовым спорам при несогласии с результатами административного контроля.

7. Ответственность

7.1. Лица, занимающиеся контрольной деятельностью организации и качества питания в ДООУ, несут ответственность:

- за достоверность излагаемых фактов, представляемых в справках по итогам контроля организации и качества питания в дошкольном образовательном учреждении;
- за тактичное отношение к проверяемому работнику во время проведения контрольных мероприятий;
- за качественную подготовку к проведению проверки деятельности работника;
- за обоснованность выводов по итогам проверки.

8. Документация

8.1. Документация для контроля качества питания:

- примерное 10-дневное циклическое меню;

- технологические карты;
- журнал входного контроля пищевых продуктов, производственного сырья и контроля документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
- журнал регистрации температурно-влажностного режима в складских помещениях и холодильных шкафах;
- журнал регистрации бракеража готовых блюд;
- журнал разделки сырой продукции (мяса, рыбы);
- журнал реализации скоропортящихся продуктов;

8.4. Документация заместителя заведующего по ХР по контролю организации питания:

- примерное 10-дневное цикличное меню;
- журнал визуального производственного контроля пищеблока;
- контроль наличия и состояния маркировки, использования кухонной посуды, утвари, уборочного инвентаря согласно маркировке.

9. Делопроизводство

9.1. Результаты оперативного контроля отражается в Актах. По результатам оперативного контроля проводится собеседование с проверяемым лицом, при необходимости, готовится сообщение о состоянии дел на административное совещание, Педагогический совет, или Общее собрание трудового коллектива дошкольного образовательного учреждения.

9.2. Справка по результатам планового, внепланового и тематического контроля должна содержать в себе следующую информацию:

- вид контроля, основание для проведения контроля;
- форма контроля;
- тема и содержание контроля;
- цель контроля;
- сроки проведения контроля;
- состав комиссии;
- результаты контроля;
- нарушения;
- выводы;
- предложения и рекомендации;
- подписи проверяющих лиц;
- подписи проверяемых лиц.

9.3. По результатам планового, внепланового и тематического контроля заведующий ДООУ издает приказ, в котором указывается:

- наименование контроля;
- дата справки по результатам контроля;
- решение по результатам контроля;
- назначаются ответственные лица по исполнению решения;
- указываются сроки устранения недостатков;
- указываются сроки проведения повторного контроля (при необходимости);
- поощрение и взыскание работникам по результатам контроля (при необходимости).

10. Заключительные положения

10.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДООУ, принимается на Общем собрании трудового коллектива и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

10.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

10.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 10.1. настоящего Положения.

10.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение № 1
к Положению об административном контроле
организации и качества питания в МБДОУ д/с № 13

**План-график
контроля организации питания в МБДОУ д/с № 13**

| № | Объект контроля | Ответственный | Периодичность | Инструмент контроля | Форма контроля |
|----------|---|-------------------------------|---------------------------|---|--|
| 1 | Соблюдение натуральных норм питания | повар | Ежедневно | Меню-требование 10-ти дневное меню | Составление меню |
| | | Заведующий | Ежедневно | | Анализ меню, утверждение. |
| 2 | Бракераж готовой продукции | Заместитель заведующего по ХР | Ежедневно Ежедневно | Журнал «Бракераж готовой продукции» Пробы | Методика органолептической оценки пищи |
| | | Бракеражная комиссия | | | |
| 3 | Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов | Заместитель заведующего по ХР | Ежедневно | Журнал «Бракераж сырой продукции» | Анализ, учет |
| | | Заведующий | 1 раз в 3 мес. | Акт | Анализ документации |
| 4 | Оптимальный температурный режим хранения продуктов в холодильниках | Заместитель заведующего по ХР | Ежедневно | Журнал «Регистрации температуры холодильников на пищеблоке» | Проверка Запись в журнале |
| 5 | Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов | Заместитель заведующего по ХР | При поступлении продуктов | Акт при наличии нарушений | Наблюдение |
| | | Заведующий | 1 раз в 3 мес. | Акт проверки | Наблюдение |

| | | | | | |
|----------------------------------|--|--------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|--|
| 7 | Контроль пересечения потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря и тары | Заместитель заведующего по ХР | Ежедневно | - | Наблюдение |
| 8 | Закладка блюд | Один из членов бракеражной комиссии | Ежедневно | - | Анализ документации взвешивание продуктов |
| | | Заведующий | 1 раз в месяц | Акт | |
| 9 | Выполнение технологических требований приготовления пищи | повар | Ежедневно | | Наблюдение |
| 10 | Маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря | повар, заместитель заведующего по ХР | Постоянно | Оперативный контроль | Наблюдение |
| | | Заведующий | 1 раз в месяц, при нарушениях | Акт –проверки 1 раз в месяц | Наблюдение, анализ документации |
| 11 | Норма выхода блюд (вес, объем) | повар | Ежедневно | | Контрольное взвешивание блюд |
| | | Бракеражная комиссия | 2 раза в месяц | Акт | |
| | | Заведующий | 2 раза в мес. | Периодическое составление акта | |
| 12 | Санитарное состояние пищеблока, кладовых. | | | | |
| | | Заведующий | Периодически | Планерка | Наблюдение, анализ документации |
| | | Заместитель заведующего по ХР | Периодически | Планерка | Анализ документации наблюдение |
| При подготовке к новому уч. году | Отчет для заведующей | | Наблюдение | | |
| 13 | Контроль за отбором и хранением суточных проб | Заместитель заведующего по ХР | Ежедневно | Журнал | Наблюдение |
| 14 | Соблюдение правил личной гигиены | Заместитель заведующего по ХР | Ежедневно | Журнал «Регистрации здоровья» | Осмотр, запись в журналах |

| | | | | | |
|----|--|---|-------------------|--|---|
| | сотрудниками | Заведующий | 1 раз в полугодие | Журналы. | Анализ документации |
| 16 | Соблюдение графика режима питания | Заместитель заведующего по ВМР | Ежедневно | - | Оперативный контроль |
| | | Заведующий | 1 раз в мес. | Акт при нарушении | |
| 17 | Организация питьевого режима | Заместитель заведующего по ВМР | Ежедневно | - | Оперативный контроль |
| 18 | Выполнение нормативно-правовой базы по организации питания | Заведующий Зам.заведующего по ВМР Зам.заведующего по ХР | Постоянно | Законодательные документы, правила, требования | Изучение, выработка управленческих решений, Разработка внутренней документации, приказы, памятки и т.д. |
| 19 | Хранение и использование дезинфицирующих средств. Наличие инструкций по применению | Заместитель заведующего по ХР | Ежедневно | Журнал | Запись, анализ |
| | | Заведующий | Периодически | | |
| 20 | Исполнение предписаний, замечаний, нарушений | Заведующий Заместитель заведующего по ХР | Регулярно | Отчет, справки, акты и т.д. | Исполнение предписаний |
| 21 | Организация питания в воспитательном процессе - организация приема пищи в группах; - соблюдение режима питания (создание условий, соответствие возрастным и гигиеническим требованиям) - соблюдение гигиенических требований | Заведующая | 1 раз в квартал | Карточки-схемы, календарные планы, режимные процессы. дид. игры. | Наблюдение, анализ результатов |
| | | Зам.заведующего по ВМР | 1 раз в неделю | | |
| | | | | | |

| | | | | | |
|----|--|-----------------|------------------|------------------------|---------------------|
| 27 | Своевременность смены спец. одежды | повар | ежедневно | | Визуальный контроль |
| | | Зав. зам. по ХР | 1 раз в год | Заявка на приобретение | |
| 28 | Наличие достаточного количества и состояния кухонной посуды и инвентаря | повар | постоянно | - | Визуальный контроль |
| | | Зав. зам. по ХР | 1 раз в квартал | Акт | |
| | | Заведующий | По необходимости | | |