

**ПРИНЯТО:**

на Педагогическом совете

Протокол № \_\_\_\_\_

от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

**УТВЕРЖДЕНО:**

Заведующий МАДОУ

Бакалинский д/с «Сказка»

Н.Е.Егорова



Принят № 554 « 09 » 01 20 23 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

об административно-общественном контроле  
за организацией и качеством питания  
в МАДОУ Бакалинский детский сад «Сказка»

## **1. Общие положения**

Настоящее Положение об административно-общественном контроле за организацией и качеством питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении Бакалинский детский сад «Сказка», осуществляющим присмотр и уход за детьми дошкольного возраста (далее – Положение и ДООУ) разработано в соответствии со статьей 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 25 июля 2022 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 и Минобрнауки Российской Федерации №213н/178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года, а также на основании Устава ДООУ.

Данное Положение определяет основные цели и задачи административно-общественного контроля, организационные методы, виды и формы, регламентирует содержание и распределение вопросов контроля, документацию и делопроизводство, устанавливает правила, права и ответственность участников контроля учреждения и качества питания в ДООУ.

При разработке Положения об административно-общественном контроле организации и качества питания в детском саду учтены Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и иные законодательные нормативные акты, регулирующие организацию и качество питания в ДООУ.

Контроль за организацией и качеством питания в ДООУ предусматривает проведение администрацией ДООУ наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов Российской Федерации в области питания детей, а также локальных актов дошкольного образовательного учреждения, включая приказы, распоряжения по ДООУ и решения педагогических советов.

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

### **1. Цель и основные задачи контроля**

Основной целью контроля является оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания в ДООУ.

Основные задачи контроля:

- контроль исполнения нормативно - технических и методических документов

санитарного законодательства Российской Федерации;

- выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в ДОУ;
- 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 ДОУ, 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 в ДОУ;
- совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в ДОУ.

## **2. Организационные методы, виды и формы контроля**

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.

Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок.

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

Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции заведующего ДОУ.

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

По совокупности вопросов, подлежащих проверке, контроль по организации питания в ДОУ проводится в виде тематической проверки.

### **3. Основные правила**

Административный контроль за организацией и качеством питания осуществляется заведующим ДОУ, заместителем заведующего, в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом заведующего ДОУ. Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом заведующего ДОУ. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены родительской общественности. Участие членов первичной профсоюзной организации ДОУ в работе комиссий является обязательным.

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

Основаниями для проведения контроля являются:

- утвержденный план-график;
- приказ по ДОУ;
- обращение родителей (законных представителей) воспитанников и работников ДОУ, по поводу нарушения.

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

При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства Российской Федерации в части организации питания дошкольников, о них сообщается заведующему ДОУ.

### **4. Содержание и распределение вопросов контроля**

Содержание контроля за организацией и качеством питания 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 (кухни) ДОУ;
- контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологии приготовления пищи;
- контроль точности технологических процессов;
- контроль готовой продукции;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока (кухни) ДОУ;
- контроль санитарного содержания и санитарной обработкой предметов производственного окружения;
- контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала пищеблока;
- контроль приёма пищи воспитанниками;
- контроль бухгалтерской документации;
- контроль выполнения муниципальных контрактов на поставку продуктов питания.

Вопросы контроля, периодичность и формы предоставления результатов

распределяются между контролирующими лицами.

Оформление и предоставление результатов контроля осуществляется в соответствии с Положением о внутреннем контроле ДООУ.

## **5. Документация**

- В ДООУ должны быть следующие документы по вопросам организации и качества питания:
- примерное 10-ти дневное цикличное 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;
- ведомость анализа используемого набора продуктов за десять дней;
- журнал регистрации бракеража готовых блюд;
- журнал ежедневного учёта питания детей.
- журнал С-витаминизации пищи;
- журнал контроля гигиенического состояния здоровья персонала пищеблока;
- медицинские книжки персонала (единого образца).
- журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля, проводимого лабораторией Роспотребнадзора.

## **6. Заключительные положения**

Настоящее Положение об административно – общественном контроле за организацией и качеством питания является локальным нормативным актом ДООУ, принимается на Педагогическом совете и утверждается приказом заведующего ДООУ.

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

Положение принимается на неопределённый срок.

После принятия Положения в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Прошнуровано, пронумеровано  
и скреплено печатью

*5/12/16* страниц(цы)

Зав. д/с *Г. Е. Егорова Н.Е.*

