Согласовано: Председателем СТК МБДОУ детский сад № 8 «Мишутка» протокол № 1 от 10.01.2022 г. Н.М.Акименко Утверждено: Приказом МБДОУ детский сад № 8 «Мишутка» № 57 - ОД от 10.01.2022 г. Заверующая МБДОУ Детскийску 8 «Мишутка» Г.Б.Зайцева

Принято: на общем собрании работников протокол № 1 от 10.01.2022г.

Положение об административном контроле организации и качества питания в МБДОУ детский сад № 8 «Мишутка»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об административном контроле организации и качества питания в МБДОУ детский сад № 8 «Мишутка» (далее-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 8 декабря 2020 года, приказом Минздравсопразвития 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» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также на основании Устава МБДОУ детский сад № 8 «Мишутка»
- 1.2. Данное Положение определяет основные цели и задачи административного контроля, 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 об административном контроле организации и качества питания в детском саду, учтены Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 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 дошкольных Оброзавательных

- 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 детей, Положения об организации питания в ДОУ, а также иных локальных актов Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 8 «Мишутка» (далее- ДОУ), включая приказы, распоряжения и решения педагогических советов.
- 1.5. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в дошкольном образовательном учреждении.

2. Цель и основные задачи контроля

- 2.1. основной целью административного контроля организации и качества питания является оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания в ДОУ.
- 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 нормативноправовых 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

- 3.1Контроль осуществляется с использованием следующих методов:
- изучение документации;
- обследование пищеблока (кухни);
- •наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в группах;
- •беседа с персоналом;
- •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 ДОУ планом - графиком на учебный год. План-график административного контроля за организацией и качеством с учетом Программы разрабатывается производственного контроля соблюдением санитарных правил И выполнением санитарнопротивоэпидемиологических (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 ДОУ, осуществляется заведующим старшим воспитателем, полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с образовательным приказом заведующего дошкольным 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. Участие членов профсоюзного комитета детского сада в работе комиссий является обязательным.

- 4.3. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке (кухне) ДОУ должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения об административном контроле организации и качества питания возлагается на медсестру
- 4.4Основаниями 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;
- •контроль бухгалтерской документации;
- •контроль выполнения муниципальных контрактов на поставку продуктов питания.
- 5.2. Вопросы контроля, периодичность и формы предоставления результатов распределяются между контролирующими лицами согласно Приложению N_2 1.
 - 5.3. Оформление и предоставление результатов административного контроля осуществляется в соответствии с Положением о внутреннем контроле в ДОУ.

6. Права участников административного контроля

- 6.1. При осуществлении 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 ДОУ, 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 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 дошкольного образовательного учреждения при несогласии с результатами административного контроля.

7. Ответственность

- 7.1. Лица, занимающиеся контролирующей деятельностью по организации и качества питания 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 медсестры (диетсестры) для контроля качества питания:
- •технологические карты;
- •накопительная ведомость;
- •примерное 10-дневное цикличное меню;
- •ведомость анализа используемого набора продуктов за неделю;
- •журнал регистрации бракеража готовых блюд;
- •журнал С-витаминизации пищи;
- •журнал визуального производственного контроля пищеблока дошкольного образовательного учреждения;
- •журнал контроля состояния здоровья персонала пищеблока;
- •медицинские книжки персонала (единого образца);
- •журнал визуального производственного контроля пищеблока;
- •контроль наличия и состояния маркировки, использования кухонной посуды, утвари, уборочного инвентаря согласно маркировки.
- журнал регистрации результатов лабораторно- инструментального контроля, проводимого лабораторией Роспотребнадзора.

8.3. Документация бухгалтера для контроля организации питания:

- •акты снятия остатков продуктов питания; акты закладки продуктов питания в котел;
- униципальные контракты на поставку продуктов питания.

8.4. Документация кладовщика:

- •журнал ежедневного учета питания детей.

- примерное 10-дневное цикличное меню;
- журнал ежедневного учета питания детей;
- журнал прихода расхода продуктов;
- журнал контроля сроков реализации продуктов;
- журнал учета сертификатов
- 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 разделки сырой продукции (мяса, рыбы);
- журнал реализации скоропортящихся продуктов;
- журнал аварийных ситуаций;

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, Управляющий совет или Общее собрание трудового коллектива дошкольного образовательного учреждения. 9.2. Справка по результатам планового, внепланового и тематического контроля должна содержать информацию:
- вид контроля, основание для проведения 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 за заведующий издает приказ, в котором указывает:

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 об административном контроле организации и качества питания является локальным нормативным актом ДОУ, 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.

Пронумеровано, прошито и скреплено печатью

листов

(bound)

///Г.Б. Зайцева

Зав. МБДОУ