

Министерство просвещения Российской Федерации
муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 16 «Топлек» г. Енисейска Красноярского края
663183, Россия, Красноярский край, г. Енисейск ул. Перенсона, 85,
Телефон 8 (39195) 2-30-22; 2-44-78 E-mail: madoy16topolek@mail.ru.
ОКПО 85040142, ОГРН 1082447000239ИНН 2447010115 КПП244701001

СОГЛАСОВАНО:
Советом педагогов
Протокол №03 от «30»мая 2022г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом от «02» июня 2022г. № 29/1-п
Заведующий МАДОУ №16
_____ Коржова Л.В.

Положение об административном контроле организации и качества питания в МАДОУ №16

г. Енисейск, 2022г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об административном контроле организации и качества питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №16 «Тополек» (далее- Положение) разработано в соответствии со статьей 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона N 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, приказом Минздравсоцразвития и Минобрнауки РФ N 213н/178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом N 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также на основании Устава дошкольной организации.

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 муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №16 «Тополек» (далее -ДОУ).

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 образовательных учреждениях.

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 учреждения, 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 ДООУ.

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 ДООУ 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 ДООУ. 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, старшим воспитателем, 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.

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 об административном контроле организации и качества питания возлагается на медсестру.

4.4. Основаниями для проведения контроля являются:

- план-график;
- приказ по ДООУ;
- 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 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 N1.

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 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 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 шеф-повара и медсестры 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 реализации скоропортящихся продуктов;

— **журнал регистрации температурно-влажностного режима в складских помещениях и холодильных шкафах;**

- журнал С-витаминации;
- контроль наличия и состояния маркировки, использования кухонной посуды, утвари, уборочного инвентаря согласно маркировки.

8.2. Документация медицинской сестры для контроля качества питания:

- журнал контроля состояния здоровья персонала пищеблока;
- журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля, проводимого лабораторией Роспотребнадзора;
- журнал аварийных ситуаций;
- журнал ежедневного учета питания детей;
- медицинские книжки персонала (единого образца).

8.3. Документация кладовщика для контроля организации питания:

- акты снятия остатков продуктов питания;
- 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 аварийных ситуаций;
- муниципальные контракты на поставку продуктов питания.

9. Делопроизводство

9.1. Результаты оперативного контроля отражаются в Актах. По результатам оперативного контроля проводится собеседование с проверяемым лицом, при необходимости, готовится сообщение о состоянии дел на административное совещание, Совет педагогов 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 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.