

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 11 СОВЕТСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»

Введено в действие

приказом заведующего
МОУ детским садом № 11
от «09» января 2017г. №2.
заведующий МОУ детским садом № 11
Н.А.Исакова
«09» января 2017г.



Утверждено

на Совете МОУ детского сада № 11
протокол от «09» января 2017г. № 3.

Положение о комиссии по контролю

за организацией и качеством питания воспитанников

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ (далее - Федеральный закон № 273-ФЗ), Письмом Министерства образования РФ от 10.09.1999г. № 22-06-874 «Об обеспечении инспекционно-контрольной деятельности», Письмом Министерства образования РФ от 07.02.2001 г. № 22-06-147 «О содержании и правовом обеспечении должностного контроля руководителей образовательных учреждений», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденными постановлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 15 мая 2013 г. № 26 (с изменениями), Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012года № 178, приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012года № 213н «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», решением Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 № 49/1469 «Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда»

1.2. Положение определяет содержание и порядок проведения административно-общественного контроля организации и качества питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 11 Советского района Волгограда» (далее МОУ).

1.3. Контроль за организацией и качеством питания в МОУ предусматривает проведение членами администрации и родительской общественности МОУ наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов РФ в области питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, а также локальных актов образовательного учреждения, включая приказы и распоряжения по МОУ.

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

1.5. Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников в МОУ принимается Советом МОУ, имеющим право вносить в него изменения и дополнения и утверждается приказом заведующего МОУ.

2. Цель и основные задачи контроля

2.1. Цель контроля:

- оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания в МОУ;
- контроль по исполнению нормативно - технических и методических документов санитарного законодательства РФ;
- выявление нарушений и неисполнение приказов и иных нормативно-правовых актов учреждения в части организации и обеспечения качественного питания;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания в МОУ;

➤ совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в МОУ.

3. Организация методов, видов и формы контроля

3.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование объекта;
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в группах;
- беседа с персоналом;
- инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов);

контроля.

3.2. Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок.

3.3. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным Планом работы комиссии. Нормирование и тематика контроля находится в компетенции заведующего МОУ.

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

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

4. Основные правила

4.1. Административно-общественный контроль за организацией и качеством питания осуществляется заведующим МОУ, старшей медицинской сестрой, старшим воспитателем в рамках полномочий, представителем родительской общестественности, выбранном на общем родительском собрании, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом заведующего МОУ.

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

4.3. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке должны быть здоровыми, прошедшими медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на старшую медицинскую сестру МОУ.

4.4. Основаниями для проведения контроля являются:

- план работы комиссии;
- приказ по МОУ;
- обращение родителей (законных представителей) и сотрудников

МОУ, по поводу нарушения в организации питания.

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 РФ в части организации питания дошкольников, о них сообщается заведующему МОУ.

5. Содержание и распределение вопросов контроля

5.1. Содержание контроля определяется следующими вопросами:

- контроль за рационом и режимом питания;
- контроль за выполнением нормативов по питанию;
- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства;
- контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологии приготовления пищи;
- контроль готовой продукции;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока;
- контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов

➤ производственного окружения;

➤ контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала;

➤ контроль за приемом пищи детьми;

➤ контроль за техническим состоянием холодильного и электрооборудования;

➤ контроль соблюдения товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов;

➤ контроль за организацией питьевого режима;

➤ контроль соблюдения правил и требований транспортировки продуктов;

➤ контроль состояния охраны труда на пищеблоке, соблюдения инструкций

по ОТ и ТБ;

➤ контроль исполнения производственного контроля, своевременного прохождения медицинского осмотра;

➤ контроль за исполнением контракта по организации питания.

5.2. Вопросы контроля, периодичность и формы предоставления результатов распределаются между контролирующими в соответствии с Планом работы.

6. Организация работы контроля

6.1. Заседание комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников проводится 4 раза в год, в случаях необходимости могут проводиться внеочередные заседания.

6.2. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания воспитанников, при необходимости, принимает решения по рассматриваемым вопросам с указанием сроков выполнения и ответственных, организует работу по выполнению принятых решений.

6.3. На очередных заседаниях комиссии председатель докладывает о выполнении принятых решений.

6.4. Члены комиссии имеют право выносить на рассмотрение вопросы, связанные с улучшением работы по организации питания детей.

7. Деятельность комиссии

7.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания воспитанников проводит проверки согласно утвержденному плану, по результатам оформляется справка 7.2. Документация старшей медицинской сестры для контроля за качеством питания:

- утверждённое 20-ти дневное меню для соответствующих составу обучающихся возрастных групп;
- технологические карты кулинарных изделий (блюд) для возрастных групп детей;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- табель посещаемости детей;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал здоровья персонала;
- медицинские книжки персонала (единого образца);
- контракт (договор) на оказание услуг по организации питания.

Положение действует до замены новым.

Положение разработал: заведующий МОУ