

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 19 Ворошиловского района Волгограда»**

400074, г. Волгоград, ул. Козловская, 18А тел. 8(844) 297-16-04, dou19volgadmin.ru.

Принято:
на Общем собрании работников
МОУ детский сад № 19
председатель
О.Н. Фадеева
Протокол № 3 от 22.01.2024г.

Утверждено:
Введено в действие приказом
заведующий МОУ детский сад № 19
С.В. Егоркина
Приказ от 23.01.2024 № 18

Согласовано:
Председатель Профкома
В.А. Дадаев
22.01.2024г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
об административно-общественном контроле
за организацией и качеством питания в**

2024г.

I. Общие положения

1.1. Положение об административном контроле организации и качества питания воспитанников в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 19 Ворошиловского района Волгограда» (далее – Положение) устанавливает содержание и порядок проведения административного контроля организации и качества питания в МОУ детский сад № 19.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273 -ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (п. 2 ч. 1 ст. 41);
- Постановления главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.3. Положение определяет содержание и порядок проведения административно-общественного контроля организации и качества питания в МОУ детский сад № 19 (далее МОУ).

1.4. 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 МОУ, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов РФ в области питания детей в образовательных учреждениях, а также локальных актов образовательного учреждения, включая приказы и распоряжения по МОУ.

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

1.6. Положение об административно-общественном контроле за организацией и качеством питания в МОУ принимается Советом МОУ, имеющим право вносить в него изменения и дополнения и утверждается приказом заведующего МОУ.

II. Цель и основные задачи контроля

2.1. Цель контроля: оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания в МОУ, осуществляемая через следующие задачи:

- контроль по исполнению нормативно - технических и методических документов санитарного законодательства РФ;
выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в МОУ;
- анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- анализ результатов реализации приказов и иных нормативно-правовых актов МОУ, 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 МОУ;
- совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в МОУ.

III. Организационные методы, виды 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;

- 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.

Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующим МОУ Планом-графиком на учебный год. План-график административно - общественного контроля за организацией и качеством питания в МОУ 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.

3.3. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции заведующего МОУ.

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 проверяющим в ходе проверки.

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

IV. Основные правила и основания проведения контроля

4.1. Административно-общественный контроль за организацией и качеством питания осуществляется заведующим МОУ, старшей медицинской сестрой, старшим воспитателем в рамках полномочий, представителем родительской общественности, 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 МОУ 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-график;

- приказ по МОУ;

- обращение родителей (законных представителей) и сотрудников МОУ, по поводу

- нарушения.

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

При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства РФ в части организации питания дошкольников, о них сообщается заведующему МОУ.

V. 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, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока;
- контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологии приготовления пищи;
- контроль поточности технологических процессов;
- 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, гигиеническими знаниями и навыками персонала пищеблока;
- контроль за приемом пищи детьми;
- контроль выполнения муниципальных договоров (контрактов) на поставку продуктов питания.

5.2. Вопросы контроля, периодичность и формы предоставления результатов распределяются между контролирующими в соответствии с Планом-графиком.

VI. Документация

6.1. Документация старшей медицинской сестры для контроля за качеством питания:

- Примерное 20-ти дневное меню;
- Технологические карты;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- Медицинские книжки персонала (единого образца);
- Результаты лабораторно-инструментального контроля, проводимого лабораторией Роспотребнадзора;
- Табель посещаемости детей;
- Накопительная ведомость, журнал подсчета калорийности;
- Муниципальные контракты, договоры на поставку продуктов питания.
- Документация шеф - повара и заведующего складом по контролю за качеством питания:
- Примерное 20-ти дневное меню;
- Технологические карты;
- Журнал закладки продуктов;
- Журнал закладки мясных продуктов;
- Журнал здоровья работников пищеблока;
- Журнал прихода - расхода продуктов;
- Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования пищеблока;
- Журнал учета проведения генеральной уборки на пищеблоке.
-

IV. Срок действия Порядка

4.1. Данный Порядок вводится с момента подписания.

4.2. В Порядок могут вноситься дополнения и изменения в соответствии с действующим законодательством.

4.3. Срок действия Порядка: до замены новым.

**Контроль качества питания воспитанников
муниципального дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 19 Ворошиловского района Волгограда»
за _____ 20 ____ г.**

Объект контроля	Дата					
Качество получаемых продуктов						
Сроки реализации продуктов						
Правильность закладки продуктов						
Технология приготовления пищи						
Достаточность тепловой обработки						
Потребление приготовленного продукта детьми						
Вкусовые качества пищи						
Выполнение натуральных норм						
Выполнение денежных норм						
Подпись проверяющего						

**Ежемесячный контроль выполнения санитарно-гигиенических требований при организации питания
в муниципальном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад №19 Ворошиловского района Волгограда»**

Объекты контроля	Помещение					
	І млад гр.	ІІ млад. гр.	Сред. гр.	Ст., подготовит. гр.	Пищеблок	Кладовая
Санитарное состояние						
Выполнение режима питания						
Маркировка посуды и инвентаря						
Ведение температурного режима холодильников						
Соблюдение товарного соседства						
Уборочный инвентарь						
Обработка яиц						
Состояние ножей, досок						
Состояние моющих средств						
Состояние посуды для приготовления и приёма пищи						
Своевременность переборки овощей						
Наличие инструкций по мытью посуды						
Содержание ветоши						
Суточная проба						
Поточность технологических процессов						
Соблюдение норм выдачи пищи/продуктов						
Снятие остатков						
Сервировка стола						
Культурно-гигиенические навыки						
Подпись проверяющего						

Примечание. Закрашенные поля заполнения не требуют.

Дата _____

**Циклограмма ежемесячного контроля выполнения санитарно-гигиенических требований при организации питания в
в муниципальном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 19 Ворошиловского района Волгограда»**

Объекты контроля	1 неделя					2 неделя					3 неделя					4 неделя				
	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт
Санитарное состояние																				
Выполнение режима питания																				
Маркировка посуды и инвентаря																				
Ведение температурного режима холодильников																				
Соблюдение товарного соседства																				
Уборочный инвентарь																				
Обработка яиц																				
Состояние ножей, досок																				
Состояние моющих средств																				
Состояние посуды для приготовления и приёма пищи																				
Своевременность переборки овощей																				
Наличие инструкций по мытью посуды																				
Содержание ветоши																				
Суточная проба																				
Поточность технологических процессов																				
Соблюдение норм выдачи пищи																				
Снятие остатков																				
Сервировка стола																				
Культурно-гигиенические навыки																				