

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

Введено в действие приказом
заведующего МОУ детским садом № 11
от 11 сентября 2021 года № 16
Заведующий МОУ детским садом № 11
Н.А.Исакова



Утверждено
на заседании Совета МОУ детского сада
Протокол от 11.09 2021 года № 1/2021
Председатель Совета МОУ детского сада
А.А.Машкова

**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 нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21, приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ, Министерством образования и науки РФ от 11 марта 2012 года N 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», ФЗ № 29 от 02.01.2020 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13.07.2020г.), решением Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 № 49/1469

«Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда» (с изменениями от 25.01.2017), Уставом ОУ.

1.2. Положение определяет содержание и порядок проведения контроля за организацией и качеством питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 11 Советского района Волгограда» (далее ОУ).

1.3. Контроль за организацией и качеством питания в ОУ предусматривает проведение членами администрации и родительской общественности ОУ 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, локальных актов образовательного учреждения, включая приказы и распоряжения по ОУ, условиями выполнения контракта «На оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных образовательных учреждениях, реализующих программы дошкольного образования».

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

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

2. Цели и задачи контроля

Данное Положение о контроле за организацией и качеством питания определяет основные цели и задачи контроля за организацией и качеством питания, устанавливает объекты и субъекты контроля, организационные методы, виды и его формы, устанавливает права и ответственность участников контроля, регламентирует документацию по вопросам организации питания в образовательной организации. Основные задачи контроля:

- оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания в ОУ;

- 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;
- оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания в ОУ;
- совершенствование механизма организации и улучшения качества питания в ОУ.

3. 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;
- 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 Планом работы комиссии. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции заведующего ОУ.

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

3.5. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке должны быть здоровыми, прошедшими медицинский осмотр (или иметь справку о состоянии здоровья и эпидокружении) в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на медицинскую сестру ОУ.

3.6. Основаниями для проведения контроля являются:

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

вопросу нарушений в организации питания.

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

3.8. При обнаружении в ходе контроля нарушений в части организации питания дошкольников, о них сообщается заведующему ОУ.

4. Содержание примерных вопросов контроля

- Контроль за формированием культуры здорового питания воспитанников.
- Контроль за обеспечением качества используемых продуктов (наличие соответствующих документов и ярлыков). Соблюдение условий хранения пищевых продуктов на пищеблоке.
- Контроль за соблюдением правил холодной обработки продуктов и технологии приготовления блюд.
- Контроль санитарного состояния буфетных в группах, состояние посуды, хранение, обработка, маркировка и правильное использование по назначению, хранение ветоши и использование моющих средств, согласно требованиям, СанПиН.
- Контроль за соответствием помещений пищеблока, складских помещений требованиям санитарии и гигиены.
- Оснащенность складских помещений стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» при хранении необходимого объема пищевых продуктов.
- Контроль за санитарным состоянием групповых помещений. Соблюдение СанПиН при организации режима дня.
- Контроль за обеспечением качества оказываемых услуг (вкусовое качество блюд, технология их приготовления). Проведение контрольного взвешивания блюд.
- Контроль за соблюдением требований к организации питьевого режима.

- Контроль за соблюдением требований к оборудованию, инвентарю, посуде при организации питания в группах и на пищеблоке.

- Контроль за соблюдением требований к санитарному содержанию помещений дошкольной образовательной организации при организации питания.

5. Организация работы контроля

5.1. Контроль комиссии за организацией и качеством питания воспитанников проводится не менее 4 раз в год.

5.2. 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. Делопроизводство комиссии

6.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания воспитанников проводит проверки согласно утвержденному плану, по результатам оформляется справка (акт, протокол).

Положение действует до замены новым.

Прошнуровано
пронумеровано
скреплено печатью
листов
Заведующий МОУ детским
садом № 11 Н. А. Исакова

