

Принято

На общем собрании  
Детский сад № 224

Приказ № 5 от 01.09.2023

Заведующий МОУ Детского сада № 224 МОУ

Детский сад № 224

2023 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**Об административно-общественном контроле за**  
**организацией и качеством питания воспитанников муниципального**  
**дошкольного образовательного учреждения**  
**«Детский сад № 224 Центрального района Волгограда»**

**1. Общие положения.**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №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 2020года, Уставом МОУ Детский сад № 224.(далее МОУ)

1.2. Данный локальный акт определяет основные цели и задачи административного контроля организации и качества питания, 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 учреждении.

1.3. Контроль организации и качества питания в МОУ предусматривает проведение администраций наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками, участвующими в осуществлении процесса питания законодательных и нормативно-правовых актов РФ в сфере питания воспитанников детского сада, а также локальных актов дошкольного образовательного учреждения, включая приказы, распоряжения и решения педагогических советов.

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

**2. Цель и основные задачи контроля.**

2.1. Основной целью административного контроля организации и качества питания в МОУ является оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания в МОУ,

## 2.2.Основные задачи административного контроля организации качества питания:

- 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

## 3. Организационные методы, виды и формы контроля.

### 3.1.К объектам контроля за организацией и качеством питания в МОУ относят:

- помещения пищеблока (кухни);
- групповые помещения;
- технологическое оборудование;
- рабочие места участников организации питания в детском саду;
- сырье, готовая продукция;
- отходы производства.

### 3.2. Контролю подвергаются:

- оформления сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;
- показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, группах;
- поточность приготовления продуктов питания;
- качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в групповых помещениях;
- условия и сроки хранения продуктов;
- условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке (кухне), групповых помещениях;
- соблюдение требований и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции;
- исправность холодильного, технологического оборудования;
- личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинации сотрудниками ДОУ;
- дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, групповых помещениях.

### 3.3.Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование пищеблока;
- 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

3.4. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых или оперативных проверок. Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок.

3.5. 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.

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

3.7. 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 изучения вопроса проверяющим.

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

3.9. Ответственный за осуществление производственного контроля — завхоз.

3.10. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению контроля за организацией питания в ДОУ согласно должностных инструкций:

- заведующий дошкольным образовательным учреждением;
- старшая медицинская сестра;
- завхоз;
- старший воспитатель;
- воспитатели групп

#### **4. Основные правила**

4.1. Административно-общественный контроль за организацией и качеством питания осуществляется заведующим МОУ, старшим воспитателем и медицинской сестрой 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 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 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.

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 организации и качества питания определяется следующими вопросами:

- контроль рациона и режима питания;
- контроль выполнения 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 санитарного содержания и санитарной обработки предметов производственного окружения;
- контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала, гигиенических знаний и навыков персонала пищеблока;
- контроль приема пищи воспитанниками;
- 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.

5.3. Оформление и предоставление результатов контроля осуществляется в соответствии с Положением о внутреннем контроле в МОУ.

## **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 медицинской сестры для контроля за качеством питания:

- примерное 20-дневное меню;
- технологические карты;
- журнал входного контроля пищевых продуктов, производственного сырья и контроля документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
- Журнал регистрации температурно-влажностного режима в складских помещениях, холодильных шкафов, холодильниках;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал разделки сырой продукции (мыса, рыбы);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- табель посещаемости детей;
- журнал визуального производственного контроля пищеблока;
- журнал С-витаминизации пищи;
- журнал здоровья персонала пищеблока;
- медицинские книжки персонала (единого образца);

- результаты лабораторно-инструментального контроля, проводимого лабораторией Роспотребнадзора;

- накопительная ведомость;
  - акты снятия остатков продуктов питания;
  - акты закладки продуктов питания в котел;
  - муниципальные контракты, договоры на поставку продуктов питания;
- 8.2. Документация завхоза по контролю за качеством питания;
- накопительная ведомость;
  - акты снятия остатков продуктов питания;
  - акты закладки продуктов питания в котел;
  - договора на поставку продуктов питания;
  - журнал прихода-расхода продуктов;
  - журнал контроля сроков реализации продуктов;
  - журнал учета сертификатов;

## **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, 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;
- форма 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;

- 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 отдельны пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение 1  
К Положению об административном контроле  
организации и качества питания в МОУ

**План-график  
контроля организации питания в МОУ**

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	Повар	Ежедневно	Меню-требование 20-ти дневное меню	Составление меню
		Ст. медсестра	Ежедневно		Анализ меню, утверждение
		Заведующий	Ежедневно		
2	Бракераж готовой продукции	Ст. медсестра	Ежедневно Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции» Пробы	Методика органолептической оценки пищи
3	Соблюдение товарного соседства, сроков хранения своевременного использования скоропортящихся продуктов	Кладовщик	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ, учет
		Заведующий	1 раз в 3 месяц	Акт	Анализ документации
4	Температурный режим хранения продуктов в холодильниках	Завхоз Ст. медсестра	Ежедневно	Журнал «Регистрации температуры холодильников на пищеблоке»	Проверка Запись в журнале
5	Снятие остатков продуктов питания в кладовой	Заведующий Кладовщик Бухгалтер	1 раз в месяц	Акт	Ревизия
6	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов	Кладовщик	При поступлении продуктов	Акт при наличии нарушений	Наблюдение
		Заведующий	1 раз в 3 месяц	Акт проверки	Наблюдение *
7	Контроль пересечения потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря и тары	Ст. медсестра	Ежедневно		Наблюдение
8	Закладка блюд	Один из членов бракеражной комиссии Заведующий	Ежедневно 2 раза в месяц		Анализ документации, взвешивание продуктов
9	Выполнение технологических требований изготовления пищи	Повар Ст. медсестра	Ежедневно		Наблюдение

10	Маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря	Ст. медсестра Заведующий Представитель совета	Постоянно 1 раз в месяц при нарушениях	Оперативный контроль Акт-проверки 1 раз в месяц	Наблюдение Наблюдение, анализ документации
11	Норма выхода блюд (вес, объем)	Повар	Ежедневно		Контрольное взвешивание блюд
		Бракеражная комиссия	2 раза в месяц	Акт	
		Заведующий	2 раза в месяц	Периодическое составление акта	
12	Санитарное состояние пищеблока, кладовых	Заведующий	Периодически	Планерка	Наблюдение, анализ документации
		Завхоз	Периодически	Планерка	Наблюдение, анализ документации
			При подготовке к новому учебному году	Отчет для заведующего	Наблюдение
13	Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке, в кладовой.	Ст. медсестра	Ежедневно по графику	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
14	Контроль за отбором и хранением суточных проб	Повар	Ежедневно	Журнал	Наблюдение
15	Калорийность пищевого рациона	Ст. медсестра	Ежедневно	Технол. карта	Анализ
		Заведующий	1 раз в месяц	Сводная таблица	Сравнительный анализ показателей
16	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	Завхоз	Ежедневно	Журнал «Регистрации здоровья»	Осмотр, запись в журналах
		Заведующий	1 раз в полугодие	Журналы, санитарные книжки	Анализ документации
17	Организация питьевого режима	Ст. медсестра	Ежедневно		Оперативный контроль
18	Соблюдение графика режима питания	Ст. медсестра	Ежедневно		Оперативный контроль
		Заведующий	1 раз в месяц	Акт при нарушении	
19	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в МОУ	Кладовщик	При поступлении продуктов	Наблюдение с техническими документами, Сертификаты качества, справки, фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции» Акт периодически	Анализ документации
		Заведующий	1 раз в 10 дней		
20	Выполнение норматива затрат на питание	Заведующий	Постоянно	Меню-требование Накопительная	Анализ суммы, стоимости питания на 1

				ведомость	ребенка в среднем за день. Учет детодней.
21	Выполнение Нормативно-правовой базы по организации питания	Заведующий Бухгалтер	Постоянно	Законодательные документы, правила, требования	Изучение, выработка управленческих решений, Разработка внутри-садовой документации, приказы, памятки и т.д.
22	Анализ документации ответственного за питание	Заведующий	1 раз в квартал	Отчетно-учетная документация, оформление технологических карт	Анализ
23	Хранение и использование дезинфицирующих средств. Наличие инструкций по их применению	Завхоз	Ежедневно	Журнал	Запись, анализ
		Заведующий	Периодически		
24	Исполнение предписаний, замечаний, нарушений	Заведующий Ст. медсестра	Регулярно	Отчет, справки, акты и т.д.	Исполнение предписаний
25	Витаминизация блюд	Повар	Ежедневно	Журнал «Витаминизации блюд»	Закладка и запись в журнале
		Заведующий	1 раз в месяц	Журнал	Анализ
26	Заявка продуктов питания	Кладовщик	Ежедневно		Анализ
27	Организация питания в учебно-воспитательном процессе организация приема пищи в группах; соблюдение режима питания (создание условий, соответствие возрастным и гигиеническим требованиям) соблюдение гигиенических требований	Заведующий	1 раз в неделю	карточки-схемы, календарные планы, режимные процессы. дид. игры.	наблюдение, анализ результатов
		Завхоз	1 раз в неделю		
		Ст. медсестра	1 раз в неделю		
28	Технология мытья	Ст. медсестра	Периодически	Акт при нарушении	наблюдение, опрос
29	Своевременность смены спец. одежды	Ст. медсестра	Ежедневно		визуальный контроль
		Завхоз	1 раз в квартал	Заявка на	

				приобретение	
30	Наличие достаточного количества и состояния кухонной посуды и инвентаря	Ст. медсестра	Постоянно	Акт	визуальный контроль
		Завхоз	1 раз в квартал		
		Заведующий	По необходимости		