

|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО:****Председатель Совета****трудового коллектива****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.Л. Попова****Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_****от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017г.**  | **УТВЕРЖДАЮ:****Заведующий МБДОУ д/с о/в** **«Солнышко» с. Берёзовка** **от « \_\_\_» февраля 2017г.** **Приказ №** **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.В. Кудрявцева** |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об административном контроле**

**организации и качества питания воспитанников**

**Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения – детский сад общеразвивающего вида «Солнышко» с. Березовка Первомайского района**

**Алтайского края**

1. **Общие положения**
2. Положение об административном контроле организации и качества питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения - детский сад общеразвивающего вида «Солнышко» с.Березовка (далее - Положение) устанавливает содержание и порядок проведения административного контроля организации и качества питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении - детский сад общеразвивающего вида «Солнышко» с.Березовка (далее – Учреждение).
3. Настоящее Положение разработано в соответствии с пунктом 2 части 1 статьи 41 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 (далее – СанПиН), утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 № 26.
4. Понятия, используемые в настоящем Положении, означают следующее:

«локальный нормативный акт» – нормативное предписание, принятое на уровне Учреждения и регулирующее его внутреннюю деятельность;

«распорядительный акт»**–**это приказ, изданный руководителем Учреждения, в котором фиксируются решения административных и организационных вопросов деятельности Учреждения.

1. Контроль организации и качества питания воспитанников (далее – контроль) в Учреждении предусматривает проведение администраций Учреждения наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции, соблюдения работниками Учреждения (далее – работники), участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов Российской Федерации в области питания детей в дошкольных образовательных организациях, а также локальных нормативных актов Учреждения (далее – локальные нормативные акты) и распорядительных актов Учреждения (далее – распорядительные акты).
2. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания воспитанников Учреждения.
3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим осуществление контроля организации и  качества питания воспитанников Учреждения.
4. С целью ознакомления родителей (законных представителей) воспитанников с настоящим Положением Учреждение размещает его на официальном сайте Учреждения в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

**II.Цель и основные задачи контроля**

1. Цель контроля: оптимизация и координация деятельности работников, принимающих непосредственное участие в организации и обеспечении качества питания воспитанников Учреждения.
2. Задачи контроля:

проверка соблюдений законодательства Российской Федерации, локальных нормативных и распорядительных актов в части организации и обеспечения качества питания воспитанников;

установление причин, лежащих в основе выявленных нарушений и принятие мер к их устранению;

оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания в Учреждении.

выявление положительного опыта в организации питания воспитанников с последующей разработкой предложений по его распространению;

**III.Организация и содержание контроля**

1. Контроль в Учреждении осуществляет ответственный за питание.
2. Один раз в 10 дней ответственный за питание контролирует среднесуточную норму потребляемых воспитанником продуктов, при необходимости проводит коррекцию в следующую десятидневку.
3. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.
4. Ответственный за питание отслеживает технологию приготовления пищи, соответствие веса порций меню-раскладке, а также контролирует правильность отбора и сроки хранения суточной пробы.
5. При проверке питания в Учреждении необходимо контролировать:
* качество питания. В приложении 1представлена таблица контроля, которую один раз в неделю заполняет ответственный за питание и один раз в месяц проверяет заведующий;
* соблюдение санитарно- гигиенических требований. Приложение 2содержит таблицу контроля, которую заполняет ответственный за питание и проверяет заведующий, и циклограмму контроля;
* ведение документации по питанию.
1. Кроме того, руководитель Учреждения проводит в течение учебного года не менее двух плановых проверок в соответствии с планом-графиком, утверждённым распорядительным актом. Содержание проверки может быть как комплексным, так и выборочным.

*Приложение 1*

**Контроль качества питания воспитанников**

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения - детский сад общеразвивающего вида «Солнышко» с.Березовка

**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 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

*Приложение 2*

**Ежемесячный контроль санитарно-гигиенических требований**

**в организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении - детский сад общеразвивающего вида «Солнышко» с.Березовка**

|  |  |
| --- | --- |
| **Объекты контроля** | **Помещение** |
| **1-я младшая группа** | **2-я младшая группа** | **Средняя группа** | **Старшая группа** | **Смешанная дошкольная группа** | **Подготовительная****группа** | **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 режиму мытья посуды |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Содержание ветоши |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Суточная проба |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Поточность технологических процессов |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Соблюдение норм выдачи пищи |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Снятие остатков |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Сервировка стола |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Культурно-гигиенические навыки |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  Подпись проверяющего |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Примечание.**Закрашенные поля заполнения не требуют.

Дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Циклограмма ежемесячного контроля санитарно-гигиенических требований**

**к организации питания в МБДОУ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 режиму мытья посуды |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Содержание ветоши |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Суточная проба |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Поточность технологических процессов |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Соблюдение норм выдачи пищи |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Снятие остатков |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Сервировка стола |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Культурно-гигиенические навыки |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |