

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ д/с
«Солнышко» с. Берёзовка



С.В. Кудрявцева

Приказ № 50
от «15» февраля 2023г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об административном контроле

организации и качества питания воспитанников

**Муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения – детский сад
«Солнышко» с. Берёзовка Первомайского района
Алтайского края**

1. Общие положения

1 Положение об административном контроле организации и качества питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения - детский сад «Солнышко» с. Березовка (далее - Положение) определяет основные и задачи контроля за организацией и качеством питания, организационные методы, виды и его формы, регламентирует содержание и распределение вопросов контроля, устанавливает правила, права и ответственность участников контроля организации и качества питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении - детский сад «Солнышко» с. Березовка (далее – ДООУ)

2. Настоящее Положение разработано в соответствии с пунктом 2 части 1 статьи 41 и статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», 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 воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития №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», Уставом дошкольного учреждения.

3. Контроль организации и качества питания в ДООУ предусматривает проведение администрацией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов Российской Федерации в сфере питания детей, Положения об организации питания в ДООУ, а также иных локальных актов ДООУ, включая приказы, распоряжения и решения педагогических советов.

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

5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим осуществление контроля организации и качества питания воспитанников ДООУ.

6. С целью ознакомления родителей (законных представителей) воспитанников с настоящим Положением ДООУ размещает его на официальном сайте ДООУ в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

2. Цель и основные задачи контроля

1. Цель контроля: оптимизация и координация деятельности работников, принимающих непосредственное участие в организации и обеспечении качества питания в ДООУ.

2. Задачи контроля:

- контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства Российской Федерации;
- выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов ДООУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении;
- анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- анализ результатов реализации приказов и иных нормативно-правовых актов детского сада, 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;
- совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в дошкольном образовательном учреждении;
- выявление положительного опыта в организации питания воспитанников с последующей разработкой предложений по его распространению.

3. Организационные методы, виды и формы контроля

1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:
 - изучение документации;
 - обследование пищеблока (кухни);
 - 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.
2. Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок.
3. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующим ДОУ планом - графиком на учебный год. План-график административного контроля за организацией и качеством питания 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.
4. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции заведующего ДОУ.
5. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в дошкольном образовательном учреждении. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим в ходе изучения вопроса проверяющим.
6. По совокупности вопросов, подлежащих проверке, контроль по организации питания в дошкольном образовательном учреждении проводится в виде тематической проверки.

4. Организация и содержание контроля

1. Административный контроль организации и качества питания осуществляется заведующим ДОУ, а также ответственным за питание, в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.
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 ДОУ необходимо контролировать:
 - качество питания. В приложении 1 представлена таблица контроля, которую один раз в неделю заполняет ответственный за питание и один раз в месяц проверяет

- соблюдение санитарно-гигиенических требований. Приложение 2 содержит таблицу контроля, которую заполняет ответственный за питание и проверяет заведующий, и циклограмму контроля;

- ведение документации по питанию.

6. Кроме того, руководитель ДОУ 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

7. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке (кухне) ДОУ должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями.

5. Права участников административного контроля

1. При осуществлении административного контроля, проверяющее лицо имеет право:

- знакомиться с документацией в соответствии с должностными обязанностями работника ДОУ, 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.

2. Проверяемый работник ДОУ 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.

5. Ответственность

1. Лица, занимающиеся контрольной деятельностью организации и качества питания в ДОУ, несут ответственность:

- за достоверность излагаемых фактов, представляемых в справках по итогам контроля организации и качества питания в ДОУ;

- 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.

6. Заключительные положения

1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДОУ и утверждается приказом заведующего ДОУ.

2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1 настоящего раздела.