

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 20 «ЮГОРКА»
(МБДОУ №20 «ЮГОРКА»)**

ПРИНЯТО

решением Управляющего совета
МБДОУ №20 «Югорка»
протокол № 39 от 11.01.2021 _____

УТВЕРЖДЕНО

приказом от 11.01.2021
№ ДС20-11-12/1
Заведующий МБДОУ №20 «Югорка»
О.В.Собакинских

Подписано электронной подписью

Сертификат:
19СС00834659DBCCE0D7C5F6F5C48BF4A93E6

A76

Владелец:
Собакинских Оксана Владимировна
Действителен: 15.12.2020 с по 15.03.2022

ПОЛОЖЕНИЕ

О контроле организации и качества питания в МБДОУ № 20 «Югорка»

Раздел 1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.3/2.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 (далее СанПиН 2.3/2.3590-20).

1.2. Положение определяет содержание и порядок проведения административного контроля за организацией и качеством питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 20 «Югорка» (далее — учреждение).

1.3. Контроль за организацией и качеством питания в учреждении предусматривает проведение мероприятий, позволяющих контролировать соблюдение работниками учреждения, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов РФ в области питания детей в дошкольных образовательных организациях, а также локальных актов учреждения, включая приказы, распоряжения по учреждению и решения педагогических советов.

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

Раздел 2. Цель и основные задачи

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

- контроль за исполнением требований СанПиН 2.3/2.3590-20, и нормативно-правовых актов федерального, регионального, муниципального уровней и уровня учреждения, регулирующих вопросы организации питания детей дошкольного возраста.

- анализ причин, лежащих в основе выявленных нарушений и принятие мер по их предупреждению;

- выявление положительного опыта в организации качественного питания, с последующей разработкой предложений по его распространению;

- оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания в учреждении;

- совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в учреждении.

Раздел 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;

- ревизия;

- инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов)

- и иные правомерные методы, способствующие достижению цели контроля.

3.2. Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок.

3.3. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующим учреждения планом — графиком на учебный год. План — график административного контроля за организацией и качеством питания в учреждении разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

3.4. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции заведующей учреждения.

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

Раздел 4. Основные правила

4.1. Административный контроль за организацией и качеством питания осуществляется заведующим учреждения, заместителем заведующего по административно-хозяйственной работе, заместителем заведующего по учебно-воспитательной работе, медицинскими работниками в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом заведующего.

4.2. Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом заведующего. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены управляющего совета. Участие членов профсоюзного комитета в учреждении в работе комиссий является обязательным.

4.3. Лица из числа сотрудников учреждения, осуществляющие контроль на пищеблоке должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Представители управляющего совета должны быть без признаков заболеваний и обязаны предоставить заключение флюорографии. Ответственность за выполнение настоящего пункта положения возлагается на заведующего.

4.4. Основаниями для проведения контроля являются:

- план-график;

- приказ по учреждению;

- обращение родителей (законных представителей) и сотрудников учреждения, по поводу нарушений в организации питания.

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

4.6. Результаты контроля доводятся до заведующего.

Раздел 5. Содержание и распределение вопросов контроля

5.1. Содержание контроля определяется следующими вопросами:

- контроль за обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания с занесением результатов в Ведомость контроля за рационом питания (согласно Приложению 1)

- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции
- соблюдение технологии приготовления пищи:
- соблюдение режима питания
- организация питания детей на группах
- наличие сертификатов на продукты, качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации
- ведение необходимой документации
- соблюдение поточности технологических процессов;
- санитарное состояние пищеблока;
- наличие инструкций по обработке продуктов, мытья посуды, проведения дезинфекционных мероприятий, графиков уборок.
- наличие инвентаря и соответствующей маркировки;
- соблюдение температурного режима в холодильниках
- санитарное состояние групповых помещений
- наличие инструкций мытья посуды, проведения дезинфекционных мероприятий, графиков уборок и пр.
- наличие и использование спецодежды для кормления детей
- соблюдение правил личной гигиены санитарных норм и правил сотрудниками.
- своевременная подача заявок на поставку продуктов питания
- подготовка и выполнение муниципальных контрактов на поставку продуктов питания

5.2. Вопросы контроля, периодичность и формы предоставления результатов распределяются между контролирующими согласно приложению 2.

Раздел 6. Заключительные положения

6.1. Результаты контроля по организации питания доводятся до проверяемых с целью ознакомления.

4.2. По результатам контроля заведующий принимает управленческие решения, связанные с организацией питания детей.

