

Городской округ Ханты-Мансийск  
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Центр развития ребенка - детский сад №15 «Страна чудес»  
(МБДОУ «ЦРР - детский сад №15 «Страна чудес»)

СОГЛАСОВАНО:

решением Педагогического совета МБДОУ  
«ЦРР - детский сад № 15 «Страна чудес»  
Протокол №3 от «29» декабря 2020г.

УТВЕРЖДАЮ:

заведующий МБДОУ  
«ЦРР - детский сад №15 «Страна чудес»  
\_\_\_\_\_ В.В. Куклина  
Приказ № 235 от «30» декабря 2020г.

РАССМОТРЕНО:

решением Родительского комитета МБДОУ  
«ЦРР - детский сад № 15 «Страна чудес»  
Протокол № 2 от «30» декабря 2020г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о контроле организации качества питания в**  
**МБДОУ «ЦРР - детский сад № 15 «Страна чудес»**

## **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 «Центр развития ребенка - детский сад №15 «Страна чудес» (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, 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.

## **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 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.

## **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.

#### **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.

#### **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;
- 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 точности 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.

#### **6. Заключительные положения**

- 6.1. Результаты контроля по организации питания доводятся до проверяемых с целью ознакомления.
- 6.2. По результатам контроля заведующий принимает управленческие решения, связанные с организацией питания детей.