

Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение
детский сад № 32 г. Сочи

354068, г. Сочи, ул. Донская, 96а; тел., факс: 8-862-255-37-17
e-mail: dou32@edu.sochi.ru

ПРИНЯТО:

На общем собрании коллектива
Протокол № 4 от «06» апреля 2021г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующая МДОБУ № 32
Н.Ю.Кислицына

Приказ № _____ от
«06» апреля 2021г.



***Положение
об административном контроле организации
и качества питания***

в муниципальном дошкольном образовательном
бюджетном учреждении
детский сад № 32 г.Сочи

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с законом РФ «Об образовании в РФ», Письмом министерства образования РФ от 10.09.1999г. № 22-06-874 «Об обеспечении инспекционно-контрольной деятельности», от 7 февраля 2001г. № 22-06-147 «О содержании и правовом обеспечении должностного контроля руководителей образовательных учреждений», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПинН 2.3/2.4.3/90-20.

1.2. Положение определяет содержание и порядок проведения административного контроля организации и качества питания в муниципальном дошкольном образовательном бюджетном учреждении детский сад № 32 города Сочи (далее МДОБУ).

1.3. Контроль организации и качества питания в МДОБУ предусматривает проведение членами администрации МДОБУ наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками МДОБУ, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов РФ в области питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, а также локальных актов образовательного учреждения, включая приказы, распоряжения по МДОБУ и решения педагогических советов.

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

1.5. Положение об административном контроле организации и качества питания в МДОБУ принимается общим собранием работников Учреждения, имеющим право вносить в него изменения и дополнения и утверждается приказом руководителя МДОБУ.

2. Цель и основные задачи контроля МДОБУ № 32 г. Сочи

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

- 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 МДОБУ;
- 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 МДОБУ, 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 МДОБУ;
- совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в МДОБУ.

3. Организационные методы виды и формы контроля в ДОУ

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;

3.2. Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок.

3.3. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующим МДОБУ планом - графиком на учебный год. План - график доводится до сведения всех членов коллектива перед началом учебного года.

3.4. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции заведующего МДОБУ.

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

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

4. Компетенция МДОБУ № 32 г.Сочи

4.1. Административный контроль организации и качества питания осуществляется заведующим МДОБУ, старшим воспитателем, медицинской сестрой, в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом заведующего МДОБУ.

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

4.3. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на медицинскую сестру МДОБУ.

4.4. Основаниями для проведения контроля являются:

- план-график;
- приказ по МДОБУ;
- обращение родителей (законных представителей) и сотрудников Учреждения, 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 МДОБУ.

5. Содержание и распределение вопросов контроля в МДОБУ

5.1. Содержание контроля определяется следующими вопросами:

- контроль за рационом и режимом питания;
- контроль за выполнением 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 за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения;
- контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала пищеблока;
- контроль за приемом пищи детьми;
- контроль бухгалтерской документации;
- контроль выполнения муниципальных контрактов на поставку продуктов питания.

6. Документация МБДОУ

6.1. Документация медсестры для контроля за качеством питания:

- примерное 10-дневное цикличное 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 и холодильных шкафах;
- ведомость анализа используемого набора продуктов за неделю;
- журнал регистрации бракеража готовых блюд;
- журнал разделки сырой продукции (мяса, рыбы);
- журнал реализации скоропортящихся продуктов;
- журнал ежедневного учета питания детей.

6.2. Документация медсестры для контроля за качеством питания:

- журнал визуального производственного контроля пищеблока;
- журнал С-витаминизации пищи;
- журнал контроля состояния здоровья персонала пищеблока;
- медицинские книжки персонала (единого образца);
- журнал аварийных ситуаций;
- журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля, проводимого лабораторией Роспотребнадзора

6.4. Документация бухгалтерии по организации питания, подлежащая контролю:

- накопительная ведомость;
- муниципальные контракты на поставку продуктов питания.

6.5. Документация кладовщика по контролю за качеством питания:

- журнал прихода – расхода продуктов;
- журнал контроля сроков реализации продуктов;
- журнал учета сертификатов.