

СОГЛАСОВАНО:
на заседании Управляющего совета
МБДОУ № 34 «Берёзка»
Протокол от _____ № ____

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
МБДОУ № 34 «Берёзка»

Подписано электронной подписью

Сертификат:

017C303F0025ACEE8748E9EE7ECFE7BFEA

Владелец:

Одинаева Ольга Николаевна

Действителен: 28.08.2020 с по 28.11.2021

Приказ от _____ № _____

ПРИНЯТО:
на заседании
общего собрания работников
МБДОУ № 34 «Берёзка»
Протокол от _____ № ____

**Положение
об административном контроле за качеством питания в
муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детский сад № 34 «Берёзка»**

Сургут
ПОЛОЖЕНИЕ

**об административном контроле за качеством питания
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детском саду № 34 «Берёзка»
(далее – Положение)**

Раздел I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение устанавливает содержание и порядок проведения административного контроля организации и качества питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 34 «Берёзка» (далее – МБДОУ).

1.2. Положение разработано в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологический требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» (далее - СП 3.1/2.4.3598-20), утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 № 16, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 (далее – СанПиН 2.4.3648-20), Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с последующими изменениями), Федеральным законом «О качестве безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с последующими изменениями), СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (с дополнениями и изменениями в ред. СанПиН 2.3.2.1280-02), СанПиН 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (изменения и дополнения в СП 1.1.1058-01, утвержденные Постановлением Главного Государственного врача РФ от 27.03.2007г. №13), письмом Роспотребнадзора от 14.04.2006г. № 0100/4289-06-32 «Об организации и проведении производственного контроля в детских учреждениях», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

1.3. В соответствии с Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273 ответственность за организацию питания возлагается на учреждение (МБДОУ).

1.4. Контроль за качеством питания в МБДОУ предусматривает проведение ответственными лицами наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками МБДОУ, участвующими в

осуществлении процесса питания, законодательных и нормативных правовых актов РФ в области питания детей, а также локальных актов МБДОУ, включая приказы, распоряжения и решения педагогических советов.

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

1.6. Заведующий, медицинский работник, работники пищеблока, заместители заведующего, воспитатели, младшие воспитатели несут персональную ответственность за организацию питания в МБДОУ.

Раздел II. ЦЕЛЬ И ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ

2.1. Цель контроля: оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания.

2.2. Задачи:

- проверка соблюдения законодательства Российской Федерации, локальных нормативных актов в части организации питания детей;
- выявление положительного опыта в организации качественного питания, с последующей разработкой предложений по его распространению;
- установление причин, лежащих в основе выявленных нарушений по результатам контроля и принятие мер по их предупреждению, устранению;
- оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания в МБДОУ;
- совершенствование механизма организации и улучшения качества питания в МБДОУ.

Раздел III. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ МЕТОДЫ, ВИДЫ И ФОРМЫ КОНТРОЛЯ

3.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим детским садом.

3.2. 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 иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля.

3.3. Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок.

3.4. Оперативный контроль проводится с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в МБДОУ. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим в ходе изучения вопроса.

3.5. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции заведующего МБДОУ.

3.6. Циклограмма административного контроля за качеством питания в МБДОУ

разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения работников накануне нового учебного года.

3.7. Контроль осуществляется руководителями 1-3 уровней (заместители заведующего и шеф-поваром), медицинским работником, специалистом по охране труда, в рамках своих полномочий.

3.8. Лица, задействованные в контроле, имеют право запрашивать необходимую информацию, документацию, относящую к вопросам организации и качества питания детей.

3.9. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр, санитарно-гигиеническое обучение и аттестацию.

3.10. По результатам административного контроля составляются следующие документы:

- карта контроля;
- аналитическая справка.

Раздел IV. ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА

4.1. Содержание административного контроля определяется следующими вопросами:

- рацион и режим питания;
- выполнение нормативов по питанию;
- документация по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока;
- сроки годности и условия хранения продуктов, соблюдение сроков реализации продуктов питания;
- технология приготовления пищи;
- поточность технологических процессов;
- качество готовой продукции;
- санитарно-техническое состояние пищеблока;
- санитарное содержание и санитарная обработка предметов производственного окружения;
- состояние здоровья, соблюдение правил личной гигиены работниками;
- организация приема пищи детьми;
- соблюдение нормы выдачи готовой продукции, знание этих норм;
- сервировка стола;
- состояние кухонной и столовой посуды;
- соблюдение безопасных условий во время работы на технологическом оборудовании;
- выполнение договорных обязательств поставщиками продуктов питания, на обслуживание торгово-технологического, холодильного оборудования, на проведение работ по дератизации и дезинсекции, поведение лабораторных исследований пищеблока, санитарно-гигиенического обучения, медицинского осмотра;
- и другие.

Вопросы контроля, периодичность и формы предоставления результатов определяются локальным актом.

Раздел V. 5. ДОКУМЕНТАЦИЯ

5.1. Документы по питанию для контроля за качеством питания:

- примерное 10-дневное цикличное меню;
- накопительная ведомость;
- технологические карты;
- журнал входного контроля пищевых продуктов, производственного сырья;
- документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов;
- журналы установленного образца;
- результаты лабораторных исследований, проведенных на пищеблоке;
- табель посещаемости детей;
- инструкции;
- и другие.

5.2. Документы бухгалтерии МКУ «УДОУ» по организации питания, подлежащая контролю:

- меню-требование;
- накопительная ведомость;
- документы по приходу-расходу продуктов (товарные накладные, счета-фактуры и другие);
- и другие.

Раздел VI. 6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1. Положение согласовывается с Управляющим Советом, общим собранием работников и утверждается приказом заведующего.

6.2. Положение действует до утверждения в новой редакции приказом заведующего МБДОУ.