

ПРИНЯТО:
На Педагогическом совете
Протокол № 3 от 18.02.2021 г.
С учетом мнения родителей
(законных представителей)

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ "Детский сад №162"
_____/С.В. Калашник/
Приказ № 18/1 от 18.02.2021 г.
(электронная подпись)

Положение
об административном контроле организации и качества питания воспитанников
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 162».

1. Общие положения

1. Положение об административном контроле организации и качества питания воспитанников в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 162» (далее - Положение) устанавливает содержание и порядок проведения административного контроля организации и качества питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 162» (далее – Учреждение).

2. Настоящее Положение разработано в соответствии с пунктом 2 части 1 статьи 41 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН), утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача от 27.10.2020 № 32.

3. Понятия, используемые в настоящем Положении, означают следующее:

«локальный нормативный акт» – нормативное предписание, принятое на уровне Учреждения и регулирующее его внутреннюю деятельность;

«распорядительный акт» – это приказ, изданный руководителем Учреждения, в котором фиксируются решения административных и организационных вопросов деятельности Учреждения.

1. Контроль организации и качества питания воспитанников (далее – контроль) в Учреждении предусматривает проведение администрацией Учреждения наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции, соблюдения работниками Учреждения (далее – работники), участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов Российской Федерации в области питания детей в дошкольных образовательных организациях, а также локальных нормативных актов Учреждения (далее – локальные нормативные акты) и распорядительных актов Учреждения (далее – распорядительные акты).

2. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания воспитанников Учреждения.

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

2. С целью ознакомления родителей (законных представителей) воспитанников с настоящим Положением Учреждение размещает его на информационном стенде Учреждения и на официальном сайте Учреждения в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» Ц

3. **Цель и основные задачи контроля**

2.1. Цель контроля: оптимизация и координация деятельности работников, принимающих непосредственное участие в организации и обеспечении качества питания воспитанников Учреждения.

2.2. Задачи контроля:

- ✓ проверка соблюдения законодательства Российской Федерации, локальных нормативных и распорядительных актов в части организации и обеспечения качества питания воспитанников;
- ✓ установление причин, лежащих в основе выявленных нарушений и принятие мер к их устранению;
- ✓ оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания в Учреждении.
- ✓ выявление положительного опыта в организации питания воспитанников с последующей разработкой предложений по его распространению;

3. **Организация и содержание контроля**

1. Контроль в Учреждении осуществляет заведующий, заместители заведующего, старший воспитатель.

2. Ежедневно (или один раз в 10 дней) контролируется среднесуточная норма потребляемых воспитанником продуктов, при необходимости проводится коррекция в следующую десятидневку и по итогам месяца в накопительной ведомости просчитывает калорийность, количество жиров, белков и углеводов.

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. Отслеживается технология приготовления пищи, соответствие веса порций меню-раскладке, а также контролируется правильность отбора и сроки хранения суточной пробы.

5. При проверке питания в Учреждении необходимо контролировать:

- качество питания. В приложении 1 представлена таблица контроля, которая заполняется два раза в неделю заместителем заведующего и один раз в месяц проверяет заведующий;
- соблюдение санитарно - гигиенических требований. Приложение 2 содержит таблицу контроля, которую заполняют заместители заведующего и проверяет заведующий, и циклограмму контроля;
- ведение документации по питанию.

6. Кроме того, руководитель Учреждения проводит в течение учебного года не менее двух плановых проверок в соответствии с планом-графиком, утверждённым распорядительным актом.

7. Содержание проверки может быть как комплексным, так и выборочным.

**Ежемесячный контроль санитарно-гигиенических требований
к организации питания в МБДОУ «Детский сад № 162»**

Объекты контроля	Помещение					
	1-я группа	2-я группа	3-я группа	4-я группа	Пищеблок	Кладовая
Санитарное состояние						
Выполнение режима питания						
Контрольное блюдо						
Маркировка посуды и инвентаря						
Ведение температурного режима холодильников						
Соблюдение товарного соседства						
Уборочный инвентарь						
Обработка яиц						
Состояние ножей, досок						
Состояние моющих средств						
Состояние посуды для приготовления и приёма пищи						
Своевременность переборки овощей						
Наличие инструкций по режиму мытья посуды						
Содержание ветоши						
Суточная проба						
Поточность технологических процессов						
Соблюдение норм выдачи пищи						
Снятие остатков						
Сервировка стола						
Культурно-гигиенические навыки						

Примечание. Закрашенные поля заполнения не требуют.

**Циклограмма ежемесячного контроля санитарно-гигиенических требований
к организации питания в МБДОУ «Детский сад № 162»**

Объекты контроля	1 неделя					2 неделя					3 неделя					4 неделя				
	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Пн	Вт	Ср	Ч	Пт
Санитарное состояние	■																			
Выполнение режима питания		■																		
Контрольное блюдо			■																	
Маркировка посуды и инвентаря				■																
Ведение температурного режима холодильников					■															
Соблюдение товарного соседства						■														
Уборочный инвентарь							■													
Обработка яиц								■												
Состояние ножей, досок									■											
Состояние моющих средств										■										
Состояние посуды для приготовления и приёма пищи											■									
Своевременность переборки овощей												■								
Наличие инструкций по режиму мытья посуды													■							

