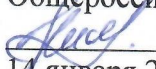



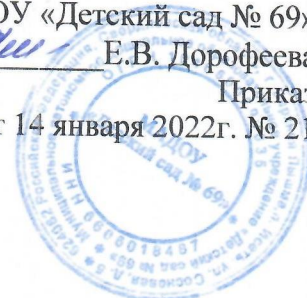
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 69»

СОГЛАСОВАНО:

Председатель первичной профсоюзной  
организации МАДОУ «Детский сад № 69»  
Общероссийского Профсоюза образования  
 Я.Ю. Киселева  
14 января 2022г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий  
МАДОУ «Детский сад № 69»  
 Е.В. Дорофеева  
Приказ  
от 14 января 2022г. № 21



**Положение  
об административном контроле  
за организацией и качеством питания  
в МАДОУ «Детский сад № 69»**

**1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:
- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
  - Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
  - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ А.Ю. Поповой 27.10.2020 № 32; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ А.Ю. Поповой 28.09.2020 № 28;
  - методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю. Поповой 02.03.2021;
  - Алгоритмом контроля пищеблока образовательной (оздоровительной) организации для детей и подростков с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, утвержденного Приказом Минздрава Свердловской области от 03.08.2017г. № 1325-п и Министерством общего и профессионального образования Свердловской области от 05.09.2017г. № 292-И (в ред. Приказа Минздрава Свердловской области и Министерства образования и молодежной политики Свердловской области № 770-Д от 05.08.2021).
- 1.2. Положение определяет содержание и порядок проведения административного контроля организации и качества питания в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 69» (далее МАДОУ).
- 1.3. Контроль организации и качества питания в МАДОУ предусматривает проведение членами администрации МАДОУ и наблюдательным советом наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками МАДОУ, 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 МАДОУ и решения педагогических советов.

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

## **2. Цель и основные задачи контроля**

- 2.1. Цель контроля: оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания в МАДОУ, 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 МАДОУ;
  - 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 МАДОУ, 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 МАДОУ;
  - совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в МАДОУ.

## **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 иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля.
- 3.2. Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок.
- 3.3. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным планом - графиком на учебный год. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции руководителя и его заместителей.
- 3.4. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в МАДОУ. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим в ходе изучения вопроса проверяющим.
- 3.5. По совокупности вопросов, подлежащих проверке, контроль по организации питания в МАДОУ проводится в виде тематической проверки.

## **4. Основные правила**

- 4.1. Контроль организации и качества питания осуществляется заведующей МАДОУ и наблюдательным советом, согласно утвержденному плану контроля.
- 4.2. Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются

приказом заведующего МАДОУ. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены совета педагогов, родительского комитета. Участие членов трудового коллектива МАДОУ 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 заведующего МАДОУ.
- 4.4. Основаниями для проведения контроля являются:
  - план-график;
  - приказ по МАДОУ;
  - обращение родителей (законных представителей) и сотрудников МАДОУ, 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 МАДОУ.

## **5. Содержание и распределение вопросов контроля**

- 5.1. Содержание контроля определяется следующими вопросами:
  1. Условия хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции:
    - требования к транспорту;
    - требования к персоналу;
    - требования к продукции.
  2. Технологический процесс и готовая кулинарная продукция:
    - выбор технологии изготовления;
    - контроль за выполнением технологии приготовления кулинарных изделий и блюд;
    - контроль за соблюдением условий и сроков хранения готовой пищи и ее раздачей;
    - проведение бракеража готовой пищи, контроль за отбором и условиями хранения суточных проб готовой пищи;
  3. Содержание производственных помещений, оборудования и инвентаря:
    - требования к устройству и содержанию помещений;
    - требования к водоснабжению и канализации;
    - требования к оборудованию и инвентарю.
  4. Соблюдение работниками правил личной гигиены, медосмотры, гигиеническое обучение и аттестация, вакцинация:
    - предварительные и периодические медицинские осмотры;
    - гигиеническое обучение и аттестация;
    - вакцинация;
    - ежедневные осмотры перед началом работы;
    - контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом пищеблока.
  5. Контроль за хранением и утилизацией пищевых отходов.
  6. Проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации.
  7. Проведение производственного контроля.
  8. Контроль за организацией питьевого режима.
  9. Контроль за выполнением нормативов по питанию.
  10. Контроль за организацией питания в группах.
  11. Контроль бухгалтерской документации
  12. Контроль выполнения муниципальных контрактов на поставку продуктов питания.

- 5.2. Вопросы контроля, периодичность и формы предоставления результатов распределяются между контролирующими следующим образом: (см. Приложения №1)
- 5.3. Оформление и предоставление результатов контроля осуществляется в соответствии с Положением о внутреннем контроле МАДОУ.

## 6. Документация

- 6.1. Документация по питанию для контроля за качеством питания:
- примерное 10-дневное 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;
  - журнал регистрации бракеража готовой кулинарной продукции;
  - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
  - журнал ежедневного учета питания детей;
  - журнал контроля состояния здоровья персонала пищеблока;
  - медицинские книжки персонала (единого образца);
  - регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля, проводимого лабораторией Роспотребнадзора.
- 6.2. Документация бухгалтерии по организации питания, подлежащая контролю:
- накопительная ведомость;
  - муниципальные контракты на поставку продуктов питания.
  - Журнал прихода – расхода продуктов.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575848

Владелец Дорофеева Елена Вадимовна

Действителен с 04.03.2022 по 04.03.2023