

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД
№ 22 «СКАЗКА»



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

А.М. Демерчан

СОГЛАСОВАНО:

Управляющим советом

протокол № 4 от 28.12.2020

ПРИНЯТО:

на заседании педагогического совета

протокол № 3 от 25.12.2020

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ АДМИНИСТРАТИВНОМ КОНТРОЛЕ
ЗА КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ
В МБДОУ № 22 «СКАЗКА»

Приказ от 30.12.2020
№ ДС22-Н-568/0

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение об административном контроле за организацией питания (далее – Положение) устанавливает содержание и порядок проведения административного контроля организации и качества питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 22 «Сказка» (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-эпидемиологические 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 образовательную организацию.

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 обучающихся, 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.

2. ЦЕЛЬ И ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ

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

2.2. Задачи:

- контроль по соблюдению законодательства Российской Федерации, локальных нормативных актов в части организации питания обучающихся;
- 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.

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 заведующим планом графиком на учебный год. План-график контроля за качеством питания в МБДОУ разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

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

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

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

4. ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА

4.1. Административный контроль осуществляется в рамках полномочий ответственных лиц, 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 учреждением. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены Управляющего совета. Участие членов профсоюзного комитета 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 шеф-повара.

4.4. Основаниями для проведения контроля являются:

- план-график;
- приказ по учреждению;
- обращение родителей (законных представителей) и сотрудников учреждения.

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 обучающихся, обязательно сообщать заведующему учреждением.

5. СОДЕРЖАНИЕ И РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОПРОСОВ

5.1. 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, проведение лабораторных исследований пищеблока, санитарно-гигиенического обучения, медицинского осмотра;
- и другие.

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