

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 545
«Рябинка»

620135, город Екатеринбург, улица Фрезеровщиков, 30 А тел. (343) 306-12-29

e-mail: mdou545@eduekb.ru

(МБДОУ детский сад № 545 «Рябинка»)

СОГЛАСОВАНО

на Общем собрании работников

МБДОУ детский сад № 545 «Рябинка»

протокол № 3 от «23» января 2025 г.

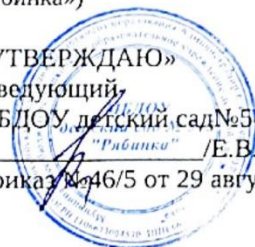
«УТВЕРЖДАЮ»

заведующий

МБДОУ детский сад № 545 «Рябинка»

/Е.В. Макушина /

Приказ № 46/5 от 29 августа 2025г.



ПОЛОЖЕНИЕ

**об административном контроле организации и качества питания
в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном
учреждении детский сад № 545 «Рябинка»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со ст. 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года, нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», действующими с 1 января 2021 года, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 13.07.2020г., Уставом МБДОУ детский сад №545 «Рябинка»

1.2. Данное Положение определяет основные цели и задачи контроля за организацией и качеством питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 545 «Рябинка» (далее МБДОУ), организационные методы, виды и его формы, регламентирует содержание и распределение вопросов контроля, документацию и делопроизводство, устанавливает правила, права и ответственность участников контроля организации и качества питания в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Контроль организации и качества питания в МБДОУ предусматривает проведение администрацией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов Российской Федерации в сфере питания детей. Положения об организации питания в МБДОУ, а также иных локальных актов МБДОУ детский сад № 545 «Рябинка» включая приказы, распоряжения и решения педагогических советов.

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

2. Цель и основные задачи контроля

2.1. Основной целью административного контроля организации и качества питания в МБДОУ является оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основные задачи административного контроля организации и качества питания:

- контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства Российской Федерации;
- выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов МБДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении;
- анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- анализ результатов реализации приказов и иных нормативно-правовых актов детского сада, 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;
- совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Организационные методы, виды и формы контроля

3.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование пищеблока;
- 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 МБДОУ планом - графиком на учебный год. План-график административного контроля за организацией и качеством питания разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива перед началом учебного года.

3.4. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции заведующего дошкольным образовательным учреждением.

3.5. Оперативные проверки проводятся 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 проверяющим.

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

4. Основные правила

4.1. Административный контроль организации и качества питания осуществляется заведующим МБДОУ, старший воспитатель, заместитель заведующего по АХЧ, в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

4.2. Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены педагогического совета МБДОУ.

Участие

членов профсоюзного комитета детского сада в работе комиссий является обязательным.

4.3. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке МБДОУ должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями.

Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на заведующего хозяйством.

4.4. Основаниями для проведения контроля являются:

- план-график;
- приказ;
- обращение родителей (законных представителей) воспитанников и работников МБДОУ 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 Российской Федерации в части организации питания дошкольников, о них сообщается заведующему дошкольным образовательным учреждением.

5. Содержание и распределение вопросов контроля

5.1 Содержание контроля организации и качества питания определяется вопросами:

- контроль рациона и режима питания в дошкольном образовательном учреждении;
- контроль выполнения 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 (кухни) дошкольного образовательного учреждения;
- контроль санитарного содержания и санитарной обработки предметов производственного окружения;
- контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала, гигиенических знаний и навыков персонала пищеблока;
- контроль приема пищи воспитанниками дошкольного образовательного учреждения;
- контроль бухгалтерской документации;
- контроль выполнения договоров на поставку продуктов питания.

5.2. Вопросы контроля, периодичность и формы предоставления результатов распределяются между контролирующими лицами согласно Приложению №1.

5.3. Оформление и предоставление результатов контроля осуществляется в соответствии с Положением о внутреннем контроле в дошкольном образовательном учреждении

6. Права участников административного контроля

6.1. При осуществлении административного контроля, проверяющее лицо имеет право:

- знакомиться с документацией в соответствии с должностными обязанностями работника дошкольного образовательного учреждения, его аналитическими материалами;
- изучать практическую деятельность работников, принимающих участие в организации питания в МБДОУ, через посещение пищеблока, групповых помещений, наблюдение за организацией приема продуктов у поставщика, за организацией хранения продуктов, процессом приготовления питания, процессом выдачи блюд из пищеблока в группы, организацией питания воспитанников в группах, других мероприятий с детьми по вопросам организации питания, наблюдение режимных моментов;
- делать выводы и принимать управленческие решения.

6.2. Проверяемый работник МБДОУ имеет право:

- знать сроки контроля и критерии оценки его деятельности;
- знать цель, содержание, виды, формы и методы контроля;
- своевременно знакомиться с выводами и рекомендациями проверяющих лиц;
- обратиться в комиссию по трудовым спорам при несогласии с результатами административного контроля.

7. Ответственность

7.1. Лица, занимающиеся контрольной деятельностью организации и качества питания в МБДОУ, несут ответственность:

- за достоверность излагаемых фактов, представляемых в справках по итогам контроля организации и качества питания в дошкольном образовательном учреждении;
- за тактичное отношение к проверяемому работнику во время проведения контрольных мероприятий;
- за качественную подготовку к проведению проверки деятельности работника;
- за обоснованность выводов по итогам проверки.

8. Документация

8.1. Документация для контроля качества питания:

- Примерное 10-дневное меню.
- Технологические карты.
- Журнал входного контроля пищевых продуктов, производственного сырья и контроля документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов (сертификаты).
- Гигиенический журнал (журнал здоровья сотрудников).
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
- Журнал учета отработанного времени ультрафиолетовой бактерицидной лампы (холодный цех).
- Журнал учета отработанного времени облучателя-реструктуризатора воздуха ультрафиолетового бактерицидного «Дезар» (горячий цех).
- Журнал ежедневного учета питания детей (табель).
- Медицинские книжки персонала.
- Журнал аварийных ситуаций.
- Результаты производственного лабораторно-инструментального контроля, проводимого лабораторией Роспотребнадзора.
- Накопительная ведомость.
- Договора на поставку продуктов питания.
- Контроль наличия и состояния маркировки, использования кухонной посуды, утвари, уборочного инвентаря согласно маркировки.

9. Делопроизводство

9.1. Результаты оперативного контроля отражаются в Актах. По результатам оперативного контроля проводится собеседование с проверяемым лицом, при необходимости, готовится сообщение о состоянии дел на административное совещание. Педагогический совет или Общее собрание работников дошкольного образовательного учреждения.

9.2. Справка по результатам планового, внепланового и тематического контроля должна содержать в себе следующую информацию:

- вид контроля, основание для проведения контроля;
- форма контроля;
- тема и содержание контроля;
- цель контроля;
- сроки проведения контроля;
- состав комиссии;
- результаты контроля;
- нарушения;
- выводы;
- предложения и рекомендации;
- подписи проверяющих лиц;
- подписи проверяемых лиц.

9.3. По результатам планового, внепланового и тематического контроля заведующий МБДОУ издает приказ, в котором указывается:

- наименование контроля;
- дата справки по результатам контроля;
- решение по результатам контроля;
- назначаются ответственные лица по исполнению решения;
- указываются сроки устранения недостатков;

- указываются сроки проведения повторного контроля (при необходимости);
- поощрение и взыскание работникам по результатам контроля (при необходимости).

10. Заключительные положения

10.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МБДОУ, принимается на Общем собрании работников и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего МБДОУ.

10.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

10.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 10.1. настоящего Положения.

10.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение № 1

к Положению об административном контроле
организации и качества питания в ДОУ

План-график
контроля организации питания в ДОУ

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	Повар	Ежедневно	Меню- требование 10-ти дневное меню	Составление меню
		Заведующий	Ежедневно		Анализ меню, утверждение.
2	Бракераж ютовой продукции	Бракеражная комиссия	Ежедневно	Журнал «Бракераж Готовой продукции» Пробы	Методика органолептической оценки пищи
3	Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Кладовщик	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ, учет
		Заведующий	1 раз в 3 мес.	Акт	Анализ документации
4	Оптимальный температурным режимом хранения продуктов в холодильниках	Кладовщик	Ежедневно	Журнал «Регистрации температуры холодильников на пищеблоке»	Проверка Запись в журнале
5	Снятие остатков продуктов хранения в кладовой	Заведующий, кладовщик	1 раз в месяц	Акт	Ревизия
6	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов	Кладовщик	При поступлении продуктов	Акт при наличии нарушений	Наблюдение
		Заведующий	1 раз в 3 мес.	Акт проверки	Наблюдение
7	Контроль пересечения потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря и тары	Заместитель заведующего АХЧ	Ежедневно		Наблюдение
8	Закладка блюд	Один из членов бракеражной комиссии	Ежедневно		Анализ документации взвешивание продуктов

		Заведующий	2 раза в месяц	Акт	
9	Выполнение технологических требований приготовления пищи	Повар	Ежедневно		Наблюдение
10	Маркировка посуды, оборудовании, уборочного инвентаря	Повар, Заместитель заведующего АХЧ	Постоянно	Оперативный контроль	Наблюдение
		Заведующий Представитель Совета	1 раз в месяц, при нарушениях	Акт-проверки 1 раз в месяц	Наблюдение, анализ документации
11.	Норма выхода блюд (вес, объем)	Повар	Ежедневно		Контрольное взвешивание блюд
		Бракеражная комиссия	2 раза в месяц	Акт	
		Заведующий	2 раза в мес.	Периодическое составление акта	
12	Санитарное состояние пищеблока, кладовых.	Заведующий	Периодически	Планерка	Наблюдение, анализ документации
		Заместитель заведующего АХЧ	Периодически	Планерка	Анализ документации наблюдение
			При подготовке к новому учебному год'	Отчет для заведующего	Наблюдение
13	Контроль за отбором и хранением суточных проб	Кладовщик	Ежедневно	Журнал	Наблюдение
14	Калорийность рациона	Кладовщик	Ежедневно	Технологическая карта	Анализ
		Заведующий	1 раз в месяц	Сводная таблица	Сравнительный анализ показателей
15	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	Заведующий хозяйством	Ежедневно	Гигиенический журнал (журнал здоровья сотрудников)	Осмотр, запись в журналах
		Заведующий	1 раз в полугодие	Журналы Санитарные медицинские книжки	Анализ документации
		Старший воспитатель	Ежедневно		Оперативный контроль

16	Соблюдение графика режима питания	Заведующий	1 раз в мес.	Акт при нарушении	Оперативный контроль
17	Организация питьевого режима	Заместитель заведующего	Ежедневно		
18	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в МБДОУ	Кладовщик	При поступлении продуктов	Наблюдение с техническими документами, Сертификаты качества, справки. фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции» Акт периодически	Анализ документации
		Заведующий	1 раз в 10 дней		
19	Выполнение норматива затрат на питание	Заведующий. заведующий хозяйством	Постоянно	Меню Накопительная ведомость	Анализ суммы, стоимости питания на 1 ребенка в среднем за день. Учет детодней.
20	Выполнение нормативно-правовой базы по организации питания	Заведующий	Постоянно	Законодательные документы, правила. требования	Изучение, выработка управленческих решений. Разработка внутренней документации. приказы. памятки и тд.
		Кладовщик			
21	Анализ документации ответственного за питание	Кладовщик	1 раз в квартал	Отчетно-учетная документация, оформление технологически х карт	Анализ
22	Хранение и использование дезинфицирующих средств. Наличие инструкций по применению	Заведующий	Ежедневно	Журнал	Запись. анализ
		Заведующий	Периодически		
23	Исполнение предписаний, замечаний, нарушении	Заведующий Старший воспитатель Заместитель заведующего АХЧ Кладовщик	Регулярно	Отчет, справки, акты и т.д.	Исполнение предписаний

24	Заявка продуктов питания	Кладовщик	Ежедневно		Анализ
25	Организация питания в воспитательном процессе - организация приема пищи в группах; - соблюдение режима питания (создание условий, соответствие возрастным и гигиеническим требованиям) - соблюдение гигиенических требований	Заведующий	1 раз в квартал	Карточки-схемы календарные планы, режимные	Наблюдение. анализ результатов
		Старший воспитатель	1 раз в неделю	процессы, и др.	1
26	Своевременность смены спец. одежды	Повар	ежедневно		Визуальный контроль
		Заместитель заведующего АХЧ	1 раз в квартал	Заявка на приобретение	
27	Наличие достаточного количества и состояния кухонной посуды и инвентаря	Шеф- повар	постоянно		Визуальный контроль
		Заместитель заведующего АХЧ	1 раз в квартал	Акг	1
		Заведующий	По необходимости		