**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение города Керчи Республики Крым «Детский сад комбинированного вида №6 «Радуга»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **УТВЕРЖДАЮ**Заведующий МБДОУ г. Керчь РК «Детский сад комбинированного вида №6 «Радуга»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.В. Ворон «28» августа 2024 г. |

**ПОЛОЖЕНИЕ
об административном контроле организации и качества питания**

**воспитанников в ДОУ**

г. Керчь

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения города Керчи Республики Крым «Детский сад комбинированного вида №6 «Радуга»разработано в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 25 декабря 2023 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 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» (в редакции от 1 января 2022 года), Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Данный локальный акт определяет основные цели и задачи административного контроля организации и качества питания, 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. При разработке Положения учтены Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и иные законодательные нормативные акты, регулирующие организацию и качество питания в дошкольных образовательных учреждениях.

1.4. Контроль организации и качества питания в ДОУ 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 воспитанников детского сада, а также локальных актов дошкольного образовательного учреждения, 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 дошкольном образовательном учреждении.

**2. Цель и основные задачи контроля**

2.1. Основной целью административного контроля организации и качества питания в ДОУ 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:

1. контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства Российской Федерации;
2. выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении;
3. анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;
4. анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
5. анализ результатов реализации приказов и иных нормативно-правовых актов детского сада, оценка их эффективности;
6. выявление положительного опыта в организации качественного питания с последующей разработкой предложений по его распространению;
7. оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания;
8. 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 (кухни);

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 ДОУ 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 дошкольном образовательном учреждении. 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 ДОУ, заместителем заведующего, 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 Совета ДОУ. Участие членов профсоюзного комитета детского сада в работе комиссий является обязательным.

4.3. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке (кухне) ДОУ должны быть здоровыми, про­шедшие медицинский осмотр в соответствии с действующи­ми приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на заместителя заведующего по АХР (завхоза).

4.4. Основаниями для проведения контроля яв­ляются:

план-график;

приказ по дошкольному образовательному учреждению;

обращение родителей (законных представителей) воспитанников и работников дошкольного образовательного учреждения 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:

1. контроль рациона и режима питания в дошкольном образовательном учреждении;
2. контроль выполнения нормативов по питанию;
3. контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока (кухни) дошкольного образовательного учреждения;
4. контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
5. контроль технологии приготовления пищи;
6. контроль поточности технологических процессов;
7. контроль готовой продукции;
8. контроль санитарно-технического состояния пищеблока (кухни) дошкольного образовательного учреждения;
9. контроль санитарного содержания и санитарной обработки предметов производственного окружения;
10. контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала, гигиенических знаний и навыков персонала пищеблока дошкольного образовательного учреждения;
11. контроль приема пищи воспитанниками дошкольного образовательного учреждения;
12. контроль бухгалтерской документации;
13. контроль выполнения муниципальных контрактов 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:

1. знакомиться с документацией в соответствии с должностными обязанностями работника дошкольного образовательного учреждения, его аналитическими материалами;
2. изучать практическую деятельность работников, принимающих участие в организации питания в ДОУ, 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;
3. делать выводы и принимать управленческие решения.

6.2. Проверяемый работник ДОУ имеет право:

1. знать сроки контроля и критерии оценки его деятельности;
2. знать цель, содержание, виды, формы и методы контроля;
3. своевременно знакомиться с выводами и рекомендациями проверяющих лиц;
4. 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 ДОУ, несут ответственность:

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

**8. Документация**

8.1. Документация ответственного за питание для контроля качества питания:

примерное 10-дневное цикличное меню;

технологические карты;

журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях

журнал учёта температурного режима холодильного оборудования ;

ведомость контроля за рационом питания;

журнал бракеража готовой пищевой продукции.

8.2. Документация медицинской сестры для контроля качества питания:

журнал С-витаминизации пищи;

журнал визуального производственного контроля пищеблока дошкольного образовательного учреждения;

гигиенический журнал (сотрудников);

медицинские книжки персонала (единого образца);

8.3. Документация бухгалтера для контроля организации питания:

накопительная ведомость;

акты снятия остатков продуктов питания;

акты закладки продуктов питания в котел;

муниципальные контракты на поставку продуктов питания.

 8.5. Документация кладовщика ДОУ для контроля качества питания:

 журнал прихода – расхода продуктов;

**9. Делопроизводство**

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

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

1. вид контроля, основание для проведения контроля;
2. форма контроля;
3. тема и содержание контроля;
4. цель контроля;
5. сроки проведения контроля;
6. состав комиссии;
7. результаты контроля;
8. нарушения;
9. выводы;
10. предложения и рекомендации;
11. подписи проверяющих лиц;
12. подписи проверяемых лиц.

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

1. наименование контроля;
2. дата справки по результатам контроля;
3. решение по результатам контроля;
4. назначаются ответственные лица по исполнению решения;
5. указываются сроки устранения недостатков;
6. указываются сроки проведения повторного контроля (при необходимости);
7. поощрение и взыскание работникам по результатам контроля (при необходимости).

**10. Заключительные положения**

10.1. Настоящее [Положение об административном контроле организации и качества питания](https://ohrana-tryda.com/node/2253) является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Общем собрании трудового коллектива и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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** | **Ответствен-****ный** | **Периодич-****ность** | **Инструмент****контроля** | **Форма контроля** |
| 1 | **Соблюдение натуральных норм питания** | Заведующий производством | Ежедневно  | Меню- требование10-ти дневное меню | Составление меню |
| Заведующая  | Ежедневно | Анализ меню, утверждение. |
| 2 | **Бракераж готовой продукции** |  Заведующий производствомБракеражная комиссия | Ежедневно Ежедневно  | Журнал «Бракеража готовой пищевой продукции»Пробы  | Методика органолептической оценки пищи |
| 3 |  **Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов** | Кладовщик  | Ежедневно | Журнал «Бракераж скоропортящейся пищевой продукции» | Анализ, учет  |
| Заведующий | 1 раз в 3 мес. |  Акт  | Анализ документации |
| 4 | **Оптимальный температурный режим хранения продуктов в холодильниках** |  Заведующий производством | Ежедневно  | Журнал«Регистрации температуры холодильников на пищеблоке» | Проверка Запись в журнале |
| 5 | **Снятие остатков продуктов питания в кладовой** | Заведующая, бухгалтер | 1 раз в месяц | Акт | Ревизия |
| 6 | **Соблюдение правил и требований транспортировки****продуктов** | Кладовщик  | При поступлении продуктов |  Акт при наличии нарушений | Наблюдение |
| Заведующая | 1 раз в 3 мес. |  Акт проверки | Наблюдение |
| 7 | **Контроль пересечения потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря и тары** |  Заведующий производством | Ежедневно | - | Наблюдение |
| 8 | **Закладка блюд**  | Один из членов бракеражной комисии | Ежедневно |  - |  Анализ документации взвешивание  продуктов |
| Заведующая  | 2 раза в месяц | Акт |
| 9 | **Выполнение технологических требований приготовления пищи** | Заведующий производствомСт. повар | Ежедневно |  | Наблюдение  |
| 10 | **Маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря** |  Ст.повар, Заведующий производством |  Постоянно | Оперативный контроль  | Наблюдение  |
| ЗаведующаяПредставитель Совета |  1 раз в месяц, при нарушениях | Акт –проверки1 раз в месяц | Наблюдение, анализ документации |
| 11 | **Норма выхода блюд (вес, объем)** | Заведующий производствомСт. повар | Ежедневно  |  |  Контрольное взвешивание блюд |
| Бракеражная комиссия | 2 раза в месяц | Акт  |
| Заведующая  | 2 раза в мес.  | Периодическое составление акта |
| 12 | **Санитарное состояние пищеблока, кладовых.** |  |  |  |
| ЗаведующаяПредставитель Совета | Периодически  |  Планерка | Наблюдение, анализ документации  |
|  Заведующий производством | Периодически  |  Планерка  | Анализ документации, наблюдение |
| При подготовке к новому уч. году |  Отчет для  заведующей | Наблюдение  |
| 13 | **Контроль за отбором и хранением суточных проб** |  Заведующий производствомответственный повар | Ежедневно | Журнал | Наблюдение  |
| 14 | **Калорийность пищевого рациона** |  Заведующий производством | Ежедневно |  Технол. карта   | Анализ |
| Заведующий | 1 раз в месяц | Сводная таблица | Сравнительный анализ показателей |
| 15 | **Соблюдение****правил личной гигиены сотрудниками** | Заведующий производством |  Ежедневно  | Журнал «Регистрации здоровья» | Осмотр, запись в журналах |
| Заведующая  | 1 раз в полугодие | Журналы. Санитарные книжки | Анализ документации |
| 16 | **Соблюдение****графика режима питания**  |  Заведующий производством | Ежедневно  | - | Оперативный контроль  |
| Заведующий | 1 раз в мес. | Акт при нарушении |
| 17 | **Организация питьевого режима** | Заведующий производством  | Ежедневно  | - | Оперативный контроль  |
| 18 |  **Качество и безопасность****готовой продукции и сырья при поступлении в ДОУ** | 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 Бухгалтер  |  Постоянно  |  Меню-требованиеНакопительная ведомость | Анализ суммы, стоимости питания на 1 ребенка в среднем за день. Учет детодней. |
| 20 | **Выполнение нормативно-правовой база по организации питания** | Заведующий Заведующий производствомКладовщик,  | Постоянно  | Законодательныедокументы, правила, требования | Изучение, выработка управленческих решений,Разработка внутри-садовой документации, приказы, памятки и т.д. |
| 21 | **Анализ документации ответственного за питание**  | Заведующий | 1 раз в квартал | Отчетно-учетная документация, оформление технологических карт | Анализ |
| 22 | **Хранение и****использование дезинфицирующих средств. Наличие инструкций по применению** | Заместитель заведующего по АХР | Ежедневно  |  Журнал | Запись, анализ  |
| Заведующий | Периодически  |
| 23 | **Исполнение предписаний, замечаний, нарушений** | Заведующий  Заведующий производствомКладовщик  |  Регулярно  | Отчет, справки, акты и т.д. |  Исполнение предписаний |
| 24 | **Витаминизация блюд** | Ст. повар | Ежедневно  | Журнал «Витаминизации блюд» | Закладка и запись в журнале |
| Заведующий | 1 раз в месяц  |  Журнал  |  Анализ  |
| 25 | **Заявка продуктов питания** | Кладовщик  | Ежедневно  |  -  | Анализ  |
| 26 | **Организация питания в воспитательном процессе**- организация приема пищи в группах;- соблюдение режима питания (создание условий, соответствие возрастным и гигиеническим требованиям)- соблюдение гигиенических требований | Заведующая | 1 раз в квартал | Карточки-схемы, календарные планы, режимные процессы, Дидактические игры.  | Наблюдение, анализ результатов |
| Зам. заведующего | 1 раз в неделю |
|  |  |
| 27 | **Своевременность смены спец. одежды** |  Заведующий производством | ежедневно |  | Визуальный контроль |
| Зав. зам. по АХР | 1 раз в квартал | Заявка на приобретение |
| 28 | **Наличие достаточного количества и состояния кухонной посуды и инвентаря** |  Заведующий производством | постоянно  | - | Визуальный контроль |
| Зав. зам. по АХР | 1 раз в квартал | Акт |
| Заведующая | По необходимости |