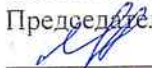


муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение города
Калининграда детский сад №74

СОГЛАСОВАНО:

Председатель Совета ООС
 Л.В. Гуляева
протокол № 10 от
«28» декабря 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ д/с №74
 Ю.В. Лапина

«28» декабря 2020 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

О производственном контроле за организацией питания в учреждении

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с законом РФ №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Письмом министерства образования РФ от 10.09.1999 г. № 22-06-874 "Об обеспечении инспекционно-контрольной деятельности", от 7 февраля 2001г. № 22-06-147 "О содержании и правовом обеспечении должностного контроля руководителей образовательных учреждений, СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32 (далее Санитарные правила).
- 1.2. Положение определяет содержание и порядок проведения производственного контроля организации и качества питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении города Калининграда детском саду №74 (далее ДОУ).
- 1.3. Контроль организации и качества питания в ДОУ предусматривает проведение членами администрации ДОУ наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками ДОУ, 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 ДОУ и решения педагогических советов.
- 1.4. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в ДОУ.
- 1.5. Положение о производственном контроле организации и качества питания в ДОУ утверждается заведующим, имеющим право вносить в него изменения и дополнения.

2. Цель и основные задачи контроля

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

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 ДОУ планом - графиком производственного контроля на учебный год. План - график производственного контроля за организацией и качеством питания в ДОУ доводится до сведения всех членов коллектива перед началом учебного года.

3.4. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции заведующего ДОУ.

3.5. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в ДОУ. 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 ДОУ проводится в виде тематической проверки.

4. Основные правила

4.1. Производственный контроль организации и качества питания осуществляется заведующим ДОУ, медицинской сестрой, в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля,

4.2. Для осуществления некоторых видов контроля в ДОУ организованы бракеражная комиссия, комиссия по питанию, состав и полномочия которых определяются соответствующими положениями и утверждаются приказом заведующей ДОУ. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены родительского комитета и Педагогического Совета.

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 ответственного сотрудника за медицинские книжки.

4.4. Основаниями для проведения контроля являются:

- план-график;
- приказ по ДОУ;
- обращение родителей (законных представителей) и сотрудников ДОУ, 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 ДОУ.

5. Содержание вопросов контроля и документальное оформление результатов

5.1. Содержание контроля определяется следующими вопросами:

- контроль за рационом и режимом питания;
- контроль за выполнением 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 по точности технологических процессов;

- контроль готовой продукции;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока;
- контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения;
- контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала пищеблока;
- контроль за приемом пищи детьми;
- контроль за введомостью за рационом питания.

5.2. Оформление и предоставление результатов контроля осуществляется в зависимости от форм и предметов контроля в формах:

- устных бесед с членами комиссии по питанию;
- аналитических справок (контроль комиссии по питанию, заместителя заведующего);
- актов о выявленных нарушениях (контроль заведующего, медсестры, кладовщика);
- внесения записей в санитарный журнал контроля на пищеблоке (все представители контрольной деятельности).