

Принято:
педагогическим советом
МАДОУ д/с «Дюймовочка»
(протокол от «24» января 2024г. № 3)

УТВЕРЖДЕНО
Приказом заведующего
МАДОУ д/с «Дюймовочка»
от «24» января 2024г. №26 -(ОС)

Согласовано
Советом родителей
МАДОУ д/с «Дюймовочка»
(протокол от «22» января 2024г. №3)

**Положение о контроле организации и качества питания
в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад «Дюймовочка»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о контроле организации и качества питания в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Дюймовочка» и его обособленного структурного подразделения - Филиал, расположенного по адресу: Советский район, п. Коммунистический, ул. Мира дом 6 (далее-Положение) разработано в соответствии с со статьёй 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 25.12.2023г., СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 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 2.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1.01.2022г.), а также Уставом Муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад «Дюймовочка» (далее по тексту - МАДОУ).

1.2. Положение определяет основные цели и задачи контроля за организацией и качеством питания в МАДОУ, устанавливает объекты и субъекты контроля, организационные методы, виды и его формы, устанавливает права и ответственность участников производственного контроля, регламентирует документацию по вопросам организации питания в МАДОУ.

1.3. Контроль за организацией и качеством питания в МАДОУ предусматривает проведение администрацией и ответственными лицами, закрепленными приказами заведующего МАДОУ (комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), наблюдений, обследований, проверок, 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, Положения об организации питания в МАДОУ , а также локальных актов МАДОУ, 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 МАДОУ.

2. Цель и основные задачи контроля

2.1. **Основной целью** контроля организации и качества питания в МАДОУ является оптимизация и координация деятельности всех структурных подразделений для обеспечения качества питания в МАДОУ.

2.2. **Основные задачи** контроля за организацией и качеством питания:

- контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства Российской Федерации;
- выявление нарушений и неисполнений приказов и иных локальных нормативных актов МАДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в МАДОУ;
- 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 локальных нормативных 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;
- совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в МАДОУ.

3.Объекты и субъекты производственного контроля, организационные методы, виды и формы контроля

3.1.К объектам контроля за организацией и качеством питания в МАДОУ относят:

- помещения пищеблока;
- групповые помещения;
- технологическое оборудование;
- рабочие места участников организации питания в МАДОУ;
- сырье, готовая продукция;
- отходы производства.

3.2.Контролю подвергаются:

- оформления сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;
- показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, группах;
- поточность приготовления продуктов питания;
- качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в групповых помещениях;
- условия и сроки хранения продуктов;
- условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке (кухне), групповых помещениях;
- соблюдение требований и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции;
- исправность холодильного, технологического оборудования;
- личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинации сотрудниками МАДОУ;
- дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, групповых помещениях.

3.3.Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование пищеблока;
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в групповых помещениях;
- беседа с персоналом;
- ревизия;
- инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля.

3.4.Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых или оперативных проверок.

3.5. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующим МАДОУ Планом контроля за организацией и качеством питания на учебный год (Приложение), который разрабатывается с учетом Производственного контроля за соблюдением санитарных правил и нормативов и доводится до сведения всех членов коллектива МАДОУ перед началом учебного года.

3.6. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции заведующего МАДОУ.

3.7. 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.

3.8. По совокупности вопросов, подлежащих проверке, контроль за организацией питания в МАДОУ проводится в виде тематической проверки.

3.9. Административный контроль за организацией и качеством питания осуществляется заведующим МАДОУ, заместителем заведующего по ВМР, старшим воспитателем, в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом заведующего МАДОУ.

3.10. Для осуществления других видов контроля организовываются: комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, состав и полномочия которой определяются и утверждаются приказом заведующего МАДОУ.

К участию в работе комиссии, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены Совета родителей МАДОУ.

3.11. Ответственный за осуществление производственного контроля – специалист по административно-хозяйственной деятельности.

3.12. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению контроля за организацией питания в МАДОУ согласно должностных инструкций:

-заведующий МАДОУ;

-медицинский работник;

-кладовщик;

-специалист по административно-хозяйственной деятельности;

-специалист по закупкам;

-заместитель заведующего по ВМР;

-старший воспитатель;

-педагоги групп.

3.13. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке (кухне) МАДОУ должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на специалиста по административно-хозяйственной деятельности.

3.14. Основаниями для проведения контроля являются:

-утвержденный План контроля за организацией и качеством питания на учебный год;

-приказ по МАДОУ;

-обращение родителей (законных представителей) воспитанников и работников МАДОУ по поводу нарушения.

3.15. Контролирующие лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросу питания заранее.

3.16. При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства Российской Федерации в части организации питания воспитанников, заполняется соответствующая проверке учетно-отчетная документация, ставится в известность заведующий МАДОУ.

4. Ответственность и контроль за организацией питания

4.1. Заведующий МАДОУ создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в МАДОУ.

4.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в МАДОУ отражаются в должностных инструкциях.

4.3. К началу нового года заведующим МАДОУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в МАДОУ, о составе комиссии, участвующих в организации питания воспитанников детского сада, определяются их функциональные обязанности.

4.4. Контроль за организацией питания в МАДОУ осуществляют заведующий, медицинский работник, специалист по административно-хозяйственной деятельности, специалист по закупкам, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, заместитель заведующего по ВМР, старший воспитатель и педагоги групп, утвержденные приказом заведующего МАДОУ и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе МАДОУ.

4.5. Заведующий МАДОУ обеспечивает контроль:

- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания.

4.6. Специалист по административно-хозяйственной деятельности обеспечивает контроль:

- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;

- обеспечения пищеблока МАДОУ и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

4.7. Медицинский работник обеспечивает контроль:

- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;

- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;

- сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

- условия транспортировки каждой поступающей партии, проверяет и составляет акты при выявлении нарушений;

- рацион питания, сверяя его с основным 15-ти дневным и ежедневным меню;

- наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;

- ежедневно сверяет закладку продуктов питания с меню;

- соответствие приготовления блюда технологической карте;

- помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы;

- осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и групповых помещениях;

- визуально контролируют ежедневное состояние помещений пищеблока, групповых помещений, а также 1 раз в неделю — инвентарь и оборудование пищеблока;

- осматривает сотрудников пищеблока, раздатчиков пищи, заполняя Гигиенический журнал (сотрудники), проверяет санитарные книжки;

- соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых - 1 раз в неделю, заполняя инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;

- ежедневно сверяет контингент питающихся детей с приказом об организации питания, списком детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи, подтверждающие документы об организации индивидуального питания;

- соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;

- ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

4.8. Специалист по закупкам при заключении контрактов на поставку продуктов питания проверяет документацию поставщика на право поставки продуктов питания.

4.9. Инженер по эксплуатации здания и оборудования обеспечивает контроль:

- наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;

-холодильное оборудование (морозильные камеры , холодильники);
-осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и групповых помещениях;

-визуально 1 раз в неделю контролирует инвентарь и оборудование пищеблока.

4.10.Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции ежедневно проверяет качество готовой продукции, заполняя Журнал бракеража готовой продукции, а также суточную пробу и наличие маркировки на ней.

4.11.Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции проверяет:

-сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

-условия транспортировки каждой поступающей партии, проверяет и составляет акты при выявлении нарушений;

-рацион питания, сверяя его с основным 15-ти дневным и ежедневным меню;

-наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;

-ежедневно сверяет закладку продуктов питания с меню;

-соответствие приготовления блюда технологической карте;

-помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы;

-осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и групповых помещениях;

-визуально контролируют ежедневное состояние помещений пищеблока, групповых помещений, а также 1 раз в неделю — инвентарь и оборудование пищеблока;

-осматривает сотрудников пищеблока, раздачиков пищи, заполняя Гигиенический журнал (сотрудники), проверяет санитарные книжки;

-соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых - 1 раз в неделю, заполняя инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;

-ежедневно сверяет контингент питающихся детей с приказом об организации питания, списком детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи, подтверждающие документы об организации индивидуального питания;

-соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;

-ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

4.12.Медицинский работник осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего МАДОУ.

4.13.Лица,занимающиеся контрольной деятельностью за организацией и качеством питания в МАДОУ ,несут ответственность:

-за достоверность излагаемых фактов, представляемых в справках, актах по итогам контроля организации и качества питания в МАДОУ;

-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.

5. Права участников производственного контроля

5.1.При осуществлении контроля ,проверяющее лицо имеет право:

-знакомиться с документацией в соответствии с должностными обязанностями работника МАДОУ, его аналитическими материалами;

-изучать практическую деятельность работников, принимающих участие в организации питания в МАДОУ, 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.

5.2.Проверяемый работник МАДОУ 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.

5.3.Оформление и предоставление результатов административного контроля осуществляется в соответствии с установленными требованиями.

6.Документация

6.1.В МАДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания в МАДОУ;

-настоящее Положение о контроле за организацией и качеством питания в МАДОУ;

-договоры на поставку продуктов питания;

-документы в соответствии с установленными требованиями СанПин и утверждённым Производственным контролем за соблюдением санитарных правил и нормативов;

-локальные нормативные акты , приказы на учебный год по организации питания в МАДОУ.

6.2.Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью МАДОУ. Возможно ведение журналов в электронном виде.

7.Заключительные положения

7.1.Настоящее Положение является локальным нормативным актом МАДОУ, принимается на Общем собрании работников, согласуется с Советом родителей и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего МАДОУ.

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

7.3.Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.7.1. настоящего Положения.

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

План контроля за организацией питания

№	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставки продуктов питания	При заключении контрактов	Заведующий, контрактный управляющий	Контракт (ы) на поставку продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на поставку продуктов питания, сырья	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Товарно-транспортные накладные, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Акт (при выявлении нарушений)
2. Контроль качества и безопасность выпускаемой продукции				
2.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Наличие маркировки на пробах
3. Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе				
3.1	Рацион питания	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Меню
3.2.	Наличие технологической и нормативно технической документации	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Технологические карты
3.3.	Закладка продуктов питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Меню
3.4.	Соответствие приготовления блюда технологической карте	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Технологические карты
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)				
4.1.	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков реализации	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
4.2.	Холодильное оборудование (морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
5. Контроль за условиями труда состоянием производственной среды				

5.1.	Условия производственная среда пищеблока	трудо, среда	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
5.2.	Условия производственная среда групповой, буфетной	трудо, среда	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблока, групповых помещений					
6.1.	Инвентарь и оборудование пищеблока, буфетных		1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
6.2.	Состояние помещений пищеблока, групповых помещений		Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
7. Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий					
7.1.	Сотрудники пищеблока, раздатчики пищи		Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Санитарные книжки, гигиенический журнал
7.2.	Соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых		1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования
8. Контроль за контингентом воспитанников, нуждающихся в индивидуальном, дополнительном питании, режим питания, гигиена приема пищи					
8.1.	Контингент питающихся детей		Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Приказ об организации питания, список детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи; подтверждающие документы об организации индивидуального питания
8.2.	Режим питания		Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	График приема пищи
8.3.	Гигиена приема пищи		Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Акты по проверке организации питания