Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 13 «Теремок» муниципального образования город-курорт Анапа

ПРИКАЗ

«31» января 2025 г.

Nº 37

О создании комиссии по административному контролю организации и качества питания воспитанников

В связи с переходом учреждения на аутсорсинг по организации горячего питания воспитанников учреждения с 01.02.2025 года, с целью соблюдения правил, прав и ответственности участников административного контроля организации и качества питания в учреждении, приказываю:

- 1. Создать комиссию для осуществления действующего административного контроля организации и качества питания воспитанников в следующем составе: заведующий хозяйством Фролова Татьяна Александровна; кладовщик Замашкина Татьяна Николаевна; воспитатель, председатель ПК Королева Анна Сергеевна; старший воспитатель Куледина Екатерина Васильевна.
- 2. Утвердить Положение об административном контроле организации и качестве питания вспитанников (приложение №1).
- 3. Утвердить план мероприятий комиссии по административному контролю организации и качестве питания воспитанников (приложение №2).

4. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

Е.А. Гаврилова

Положение о комиссии

по административному контролю организации и качества питания воспитанников МБДОУ д/с № 13 «Теремок»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со статьей 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, приказом Минздравсоцразвития и Минобрнауки РФ № 213н/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», а также на основании Устава дошкольного образовательного учреждения.
- 1.2. Данный локальный акт определяет основные цели 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 молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические 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:
- контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства Российской Федерации;
- выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативноправовых актов ДОУ 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 (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 ДОУ планом мероприятий на год. План мероприятий заведующим административного за организацией и контроля качеством питания разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением выполнением санитарных правил И санитарнопротивоэпидемиологических (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 мероприятий;
- 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:
- 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 (кухни) дошкольного образовательного учреждения;
- 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 дошкольного образовательного учреждения;
- контроль приема пищи воспитанниками дошкольного образовательного учреждения;
- контроль бухгалтерской документации;
- контроль выполнения муниципальных контрактов на поставку продуктов питания.
- 5.2. Вопросы контроля, периодичность и формы предоставления результатов распределяются между контролирующими.
- 5.3. Оформление и предоставление результатов контроля осуществляется в соответствии с Положением 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 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;
- делать выводы и принимать управленческие решения.
- 6.2. Проверяемый работник ДОУ 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 ДОУ, 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 диетсестры для контроля качества питания:
- примерное 10-дневное цикличное меню;
- технологические карты;
- журнал входного контроля пищевых продуктов, производственного сырья и контроля документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
- журнал регистрации температурно-влажностного режима в складских помещениях и холодильных шкафах;
- ведомость анализа используемого набора продуктов за неделю;
- журнал регистрации бракеража готовых блюд;
- журнал разделки сырой продукции (мяса, рыбы);
- журнал реализации скоропортящихся продуктов;
- журнал ежедневного учета питания детей.
- 8.2. Документация медицинской сестры для контроля качества питания:
- журнал С-витаминизации пищи;
- журнал визуального производственного контроля пищеблока дошкольного образовательного учреждения;
- журнал контроля состояния здоровья персонала пищеблока;
- медицинские книжки персонала (единого образца);
- журнал аварийных ситуаций;
- журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля, проводимого лабораторией Роспотребнадзора.
- 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.
- 8.4. <u>Документация заместителя заведующего по контролю организации</u> питания:

- примерное 10-дневное цикличное меню;
- журнал визуального производственного контроля пищеблока;
- журнал ежедневного учета питания детей;
- контроль наличия и состояния маркировки, использования кухонной посуды, утвари, уборочного инвентаря согласно маркировки.
- 8.5. Документация кладовщика ДОУ для контроля качества питания:
- журнал прихода расхода продуктов;
- журнал контроля сроков реализации продуктов;
- журнал учета сертификатов;

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.
- 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 ДОУ 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 об административном контроле организации и качества питания 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.

ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ

по административному контролю организации и качества питания воспитанников МБДОУ д/с № 13 «Теремок» на 2025 год

NC.		Сроки			
№	Мероприятия	выполнен	Ответственные		
п/п		ия			
Организационная работа					
1.	Изучение нормативных документов,	постоянно	Заведующий,		
	регламентирующих организацию		старший		
	питания детей дошкольного возраста		воспитатель		
2.	Разработка нормативно-методической	декабрь	Заведующий,		
	документации для организации		старший		
	контроля за питанием детей в детском		воспитатель		
	саду				
	Содержание контроля				
	Контроль за рационом и режимом	1 раз в	комиссия по		
3.	питания	квартал	административно		
			му контролю		
	Контроль за выполнением нормативов	1 раз в	комиссия по		
4.	по питанию	квартал	административно		
			му контролю		
	Контроль документации по вопросам	1 раз в	комиссия по		
5.	санитарии, гигиены, технологии	квартал	административно		
	производства		му контролю		
	Контроль сроков годности и условий	1 раз в	комиссия по		
6.	хранения	квартал	административно		
	продуктов		му контролю		
7.	Контроль технологии приготовления	1 раз в	комиссия по		
	пищи	квартал	административно		
			му контролю		
8.	Контроль готовой продукции	1 раз в	комиссия по		
		квартал	административно		
			му контролю		
9.	Контроль санитарно-технического	1 раз в	комиссия по		
	состояния	квартал	административно		

	пищеблока		му контролю
10.	Контроль за санитарным содержанием	1 раз в	комиссия по
	И	квартал	административно
	санитарной обработки предметов		му контролю
	производственного окружения		
11.	Контроль за состоянием здоровья,	1 раз в	комиссия по
	соблюдением правил личной гигиены	квартал	административно
	персонала		му контролю
12.	Контроль за приемом пищи детьми	1 раз в	комиссия по
		квартал	административно
			му контролю
13.	Контроль за исполнением контракта по	1 раз в	комиссия по
	организации питания ООО «Комбинат	квартал	административно
	питания КК»		му контролю