

Принято
Общим собранием работников МБДОУ
Протокол № 1 от 17.01.2023 г.

Утверждено
Приказом заведующего МБДОУ
Логовской д/с «Зернышко»
Приказ от 17.01.2023 г. № 3/2-р

ПОЛОЖЕНИЕ
об административном контроле
организации и качества питания воспитанников
Муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения – детский сад «Зернышко»
с. Логовское

2023 г.

1. Общие положения

1. Положение об административном контроле организации и качества питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения - детский сад «Зернышко» с. Логовское (далее - Положение) устанавливает содержание и порядок проведения административного контроля организации и качества питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении - детский сад «Зернышко» с. Логовское (далее – МБДОУ).

2. Настоящее Положение разработано в соответствии с пунктом 2 части 1 статьи 41 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

3. Контроль организации и качества питания воспитанников (далее – контроль) в МБДОУ предусматривает проведение администрацией МБДОУ наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции, соблюдения работниками МБДОУ, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов Российской Федерации в области питания детей в дошкольных образовательных организациях, а также локальных нормативных актов МБДОУ (далее – локальные нормативные акты) и распорядительных актов МБДОУ (далее – распорядительные акты).

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

5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим осуществление контроля организации и качества питания воспитанников МБДОУ.

6. С целью ознакомления родителей (законных представителей) воспитанников с настоящим Положением МБДОУ размещает его на своем официальном сайте в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

2. Цель и основные задачи контроля

1. Цель контроля: оптимизация и координация деятельности работников, принимающих непосредственное участие в организации и обеспечении качества питания воспитанников МБДОУ.

2. Задачи контроля:

- проверка соблюдения законодательства Российской Федерации, локальных нормативных и распорядительных актов в части организации и обеспечения качества питания воспитанников;

- установление причин, лежащих в основе выявленных нарушений и принятие мер к их устранению;

- оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания в МБДОУ;

- выявление положительного опыта в организации питания воспитанников с последующей разработкой предложений по его распространению.

3. Организация и содержание контроля

1. Контроль организации и качества питания воспитанников в МБДОУ осуществляет заведующий детским садом.

2. Один раз в 10 дней заведующий детским садом контролирует среднесуточную норму потребляемых воспитанником продуктов, при необходимости проводит коррекцию в следующую десятидневку.

3. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.

4. Заведующий детским садом отслеживает технологию приготовления пищи, соответствие веса порций меню-раскладке, а также контролирует правильность отбора и сроки хранения суточной пробы.

5. При проверке питания в МБДОУ необходимо контролировать:

- качество питания. В приложении 1 представлена таблица контроля, которая заполняется один раз в неделю;
- соблюдение санитарно - гигиенических требований. Приложение 2 содержит таблицу контроля и циклограмму контроля;
- ведение документации по питанию.

6. Кроме того, заведующий детским садом проводит в течение учебного года не менее двух плановых проверок в соответствии с планом-графиком, утверждённым распорядительным актом. Содержание проверки может быть как комплексным, так и выборочным.

Контроль качества питания воспитанников

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения - детский сад «Зернышко» с. Логовское

за _____ 20__ г.

Объект контроля	Дата					
Качество получаемых продуктов						
Сроки реализации продуктов						
Правильность закладки продуктов						
Технология приготовления пищи						
Достаточность тепловой обработки						
Потребление приготовленного продукта детьми						
Вкусовые качества пищи						
Выполнение натуральных норм						
Выполнение денежных норм						
Подпись проверяющего						

**Ежемесячный контроль санитарно-гигиенических требований
в организации питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении -
детский сад «Зернышко» с. Логовское**

Объекты контроля	Помещение					
	вторая группа ран. возр.	младшая группа	Средняя группа	Старше - подготовит. гр.	Пищеблок	Кладовая
Санитарное состояние						
Выполнение режима питания						
Маркировка посуды и инвентаря						
Ведение температурного режима холодильников						
Соблюдение товарного соседства						
Уборочный инвентарь						
Обработка яиц						
Состояние ножей, досок						
Состояние моющих средств						
Состояние посуды для приготовления и приёма пищи						
Своевременность переборки овощей						
Наличие инструкций по мытью посуды						
Содержание ветоши						
Суточная проба						
Поточность технологических процессов						
Соблюдение норм выдачи пищи/продуктов						
Снятие остатков						
Сервировка стола						
Культурно-гигиенические навыки						
Подпись проверяющего						

Примечание. Закрашенные поля заполнения не требуют.

Дата _____

Циклограмма ежемесячного контроля санитарно-гигиенических требований к организации питания в МБДОУ

Объекты контроля	1 неделя					2 неделя					3 неделя					4 неделя				
	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт
Санитарное состояние	■																			
Выполнение режима питания		■																		
Маркировка посуды и инвентаря				■																
Ведение температурного режима холодильников					■															
Соблюдение товарного соседства						■														
Уборочный инвентарь							■													
Обработка яиц								■												
Состояние ножей, досок									■											
Состояние моющих средств										■										
Состояние посуды для приготовления и приёма пищи											■									
Своевременность переборки овощей												■								
Наличие инструкций по мытью посуды													■							
Содержание ветоши														■						
Суточная проба															■					
Поточность технологических процессов																■				
Соблюдение норм выдачи пищи																	■			
Снятие остатков																		■		
Сервировка стола																			■	
Культурно-гигиенические навыки																				■