



**ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ХАНТЫ-МАНСИЙСК  
ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА-ЮГРЫ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ  
муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Центр развития ребенка – детский сад № 20 «Сказка»  
(МБДОУ ЦРР «Детский сад № 20 «Сказка»)  
г. Ханты-Мансийск, ул. Комсомольская, д. 30-а, тел/факс: 33-29-39**

---

Принято:  
Общим собранием  
протокол № 12 от 15.12.2020 г.

Согласовано:  
Родительский комитет  
Протокол № 3 от 10.12.2020 г.

Утверждаю:  
Заведующий  
МБДОУ ЦРР № 20  
«Сказка»

\_\_\_\_\_ Е.В. Турсукова

Приказ № 365 от 31.12.2020г.

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **О контроле организации качества питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Центр развития ребенка - детский сад № 20 «Сказка»**

#### **1. Общие положения**

1.1 Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиНом 2.3/2.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32 (далее СанПиН 2.3/2.3590-20).

1.2. Положение определяет содержание и порядок проведения административного контроля за организацией и качеством питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Центра развития ребенка - детский сад № 20 «Сказка» (далее — учреждение).

1.3. Контроль за организацией и качеством питания в учреждении предусматривает проведение мероприятий, позволяющих контролировать соблюдение работниками учреждения, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов РФ в области питания детей в дошкольных образовательных организациях, а

также локальных актов учреждения, включая приказы, распоряжения по учреждению и решения педагогических советов.

1.4. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в учреждении.

## **2. Цель и основные задачи**

2.1. Цель контроля: оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания в учреждении, осуществляемая через следующие задачи:

- контроль за исполнением требований СанПиН регулирующих вопросы организации питания детей дошкольного возраста;
- анализ причин, лежащих в основе выявленных нарушений и принятие мер по их предупреждению;
- выявление положительного опыта в организации качественного питания, с последующей разработкой предложений по его распространению;
- оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания в учреждении;
- совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в учреждении.

## **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 иные правомерные методы, способствующие достижению цели контроля.

3.2. Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок.

3.3. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующим учреждения планом — графиком на учебный год. План — график административного контроля за организацией и качеством питания в учреждении разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

3.4. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции заведующей учреждения.

3.5. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в учреждении. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим в ходе изучения вопроса проверяющим.

#### **4. Основные правила**

4.1. Административный контроль за организацией и качеством питания осуществляется заведующим учреждения, заместителем заведующего по административно-хозяйственной работе, заместителем заведующего по учебно-воспитательной работе, медицинскими работниками в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом заведующего.

4.2. Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом заведующего. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены управляющего совета. Участие членов профсоюзного комитета в учреждении в работе комиссий является обязательным.

4.3. Лица из числа сотрудников учреждения, осуществляющие контроль на пищеблоке должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Представители управляющего совета должны быть без признаков заболеваний и обязаны предоставить заключение флюорографии. Ответственность за выполнение настоящего пункта положения возлагается на заведующего.

4.4. Основаниями для проведения контроля являются: - план-график; - приказ по учреждению; - обращение родителей (законных представителей) и сотрудников учреждения, по поводу нарушений в организации питания.

4.5. Контролирующие лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросам организации питания заранее.

4.6. Результаты контроля доводятся до заведующего.

#### **5. Содержание и распределение вопросов контроля**

5.1. Содержание контроля определяется следующими вопросами: - контроль за обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания с занесением результатов в Ведомость контроля за рационом питания (согласно Приложению 1)

- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) в соответствии с технологическими картами;

- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции - соблюдение технологии приготовления пищи: - соблюдение режима питания - организация питания детей на группах - наличие сертификатов на продукты, качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации - ведение необходимой документации - соблюдение поточности технологических процессов;

- санитарное состояние пищеблока;
- наличие инструкций по обработке продуктов, мытья посуды, проведения дезинфекционных мероприятий, графиков уборок. - наличие инвентаря и соответствующей маркировки;
- соблюдение температурного режима в холодильниках - санитарное состояние групповых помещений - наличие инструкций мытья посуды, проведения дезинфекционных мероприятий, графиков уборок и пр. - наличие и использование спецодежды для кормления детей - соблюдение правил личной гигиены санитарных норм и правил сотрудниками. - своевременная подача заявок на поставку продуктов питания - подготовка и выполнение муниципальных контрактов на поставку продуктов питания.

## **6. Заключительные положения**

6.1. Результаты контроля по организации питания доводятся до проверяемых с целью ознакомления.

6.2. По результатам контроля заведующий принимает управленческие решения, связанные с организацией питания детей.