

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МАРФИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
МБОУ «МАРФИНСКАЯ СОШ»



«Согласовано»
Председатель ПК
О.В. Груничева
«30» 08. 2023г., протокол № 1

«Согласовано»
Председатель педагогического совета
И. В. Панькина
«30» августа 2023 г.

«Утверждаю»
Директор «Марфинской СОШ»
И.Е. Алексеев
«30» августа 2023 г.



Положение № 7
о контроле организации и качества питания воспитанников

Принято на педагогическом совете
Протокол от 30.08.2023г., №1

Согласовано на педагогическом совете
Протокол от 30.08.2023г., № 1

Введено приказом по МБОУ «Марфинская СОШ»
от 15.09.2023 г., № 207

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 4 августа 2023 года санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; 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» в редакции от 27 декабря 2019 г, а также на основании Устава образовательного учреждения.

1.2. Данный локальный акт определяет основные цели и 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 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и иные законодательные нормативные акты, регулирующие организацию и качество питания в дошкольных образовательных учреждениях.

1.4. Контроль организации и качества питания в ОУ 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 ОУ 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 нормативно-правовых актов ОУ 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 управления питанием 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 директором ОУ планом - графиком на учебный год. План-график административного контроля за организацией и качеством питания разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противозoonдemiологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива перед началом учебного года.

3.4. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции директора дошкольного образовательного учреждения.

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 директором ОУ, заместителем директора, в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом директора дошкольного образовательного учреждения.

4.2. Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом директора дошкольного образовательного учреждения. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены Совета ОУ. Участие членов профсоюзного комитета ОУ в работе комиссий является обязательным.

4.3. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке (кухне) ОУ должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на заместителя директора по АХР (завхоза).

4.4. Основаниями для проведения контроля являются:

- план-график;
- 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.

При нарушении в ходе контроля нарушений законодательства Российской Федерации в части организации питания дошкольников, о них сообщается директору дошкольного образовательного учреждения.

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 лицами согласно Приложению №1.

5.3. Оформление и предоставление результатов контроля осуществляется в соответствии с Положением о внутреннем контроле 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 ОУ, 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 дошкольного отделения 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 ОУ, 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. Документация заместителя директора по контролю организации 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 дошкольного отделения для контроля качества питания:

- журнал прихода – расхода продуктов;
- журнал контроля сроков реализации продуктов;
- журнал учета сертификатов;

9. Делопроизводство

9.1. Результаты оперативного контроля отражаются 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 директора ОУ 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 является локальным нормативным актом ОУ, принимается на Общем собрании трудового коллектива и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора дошкольного образовательного учреждения.

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.

Приложение № 1
к Положению об административном контроле
организации и качества питания в ОУ

План-график
контроля организации питания в ОУ

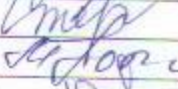
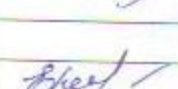
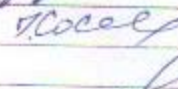
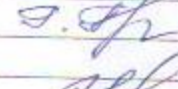
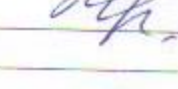
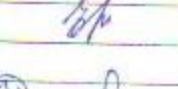
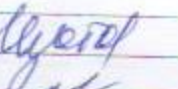
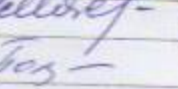
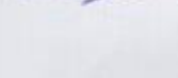
№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	Шеф-повар	Ежедневно	Меню-требование 10-ти дневное меню	Составление меню
		Директор	Ежедневно		Анализ меню, утверждение.
2	Бракераж готовой продукции	Заместитель директора	Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции» Пробы	Методика органолептической оценки пищи
		Бракеражная комиссия	Ежедневно		
3	Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Кладовщик	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции	Анализ, учет
		Директор	1 раз в 3 мес.	Акт	Анализ документации
4	Оптимальный температурным режимом хранения продуктов в холодильниках	Заместитель директора	Ежедневно	Журнал «Регистрации температуры холодильников на пищеблоке»	Проверка Запись в журнале
5	Снятие остатков продуктов питания в кладовой	Директор, бухгалтер	1 раз в месяц	Акт	Ревизия
6	Соблюдение правил и требований транспортировки и продуктов	Кладовщик	При поступлении продуктов	Акт при наличии нарушений	Наблюдение
		Директор	1 раз в 3 мес.	Акт проверки	Наблюдение

	контроль пересечения потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря и тары	заместитель директора	Ежедневно		Наблюдение
8	Закладка блюд	Один из членов бракеражной комиссии	Ежедневно	-	Анализ документации взвешивание продуктов
		Директор	2 раза в месяц	Акт	
9	Выполнение технологических требований приготовления пищи	Шеф-повар	Ежедневно		Наблюдение
10	Маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря	Шеф-повар, заместитель директора	Постоянно	Оперативный контроль	Наблюдение
		Директор, Представитель Совета	1 раз в месяц, при нарушениях	Акт – проверки 1 раз в месяц	Наблюдение, анализ документации
11	Норма выхода блюд (вес, объем)	Шеф-повар	Ежедневно		Контрольное взвешивание блюд
		Бракеражная комиссия	2 раза в месяц	Акт	
		Шеф-повар	2 раза в мес.	Периодическое составление акта	
12	Санитарное состояние пищеблока, кладовых	Директор, Представитель Совета	Периодически	Планерка	Наблюдение , анализ документации
		Заместитель директора по АХР	Периодически	Планерка	Анализ документации наблюдение
			При подготовке к новому уч. году	Отчет для директора	Наблюдение
13	Контроль за отбором и хранением суточных проб	кладовщик	Ежедневно	Журнал	Наблюдение
14	Калорийность пищевого рациона	кладовщик	Ежедневно	Технол. карта	Анализ
		Директор	1 раз в месяц	Сводная таблица	Сравнительный анализ показателей
15	Соблюдение правил личной гигиены	Заместитель директора по АХР	Ежедневно	Журнал «Регистрации здоровья»	Осмотр, запись в журналах

	сотрудниками	Директор	1 раз в полугодие	Журналы. Санитарные книжки	Анализ документации
16	Соблюдение графика режима питания	Заместитель директора	Ежедневно	-	Оперативный контроль
		Директор	1 раз в мес.	Акт при нарушении	
17	Организация питьевого режима	Заместитель директор	Ежедневно	-	Оперативный контроль
18	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в ДО	Кладовщик	При поступлении продуктов	Наблюдение с техническими документами, Сертификаты качества, справки, фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции» Акт периодически	Анализ документации
		Директор	1 раз в 10 дней		
19	Выполнение норматива затрат на питание	Директор, Бухгалтер	Постоянно	Меню-требование Накопительная ведомость	Анализ суммы, стоимости питания на 1 ребенка в среднем за день. Учет детодней.
20	Выполнение нормативно-правовой база по организации питания	Директор, Заместитель директора, Кладовщик,	Постоянно	Законодательные документы, правила, требования	Изучение, выработка управленческих решений, Разработка внутри-садовой документации, приказы, памятки и т.д.
21	Анализ документации ответственного за питание	Директор	1 раз в квартал	Отчетно-учетная документация, оформление технологических карт	Анализ
22	Хранение и использование дезинфицирующих средств. Наличие инструкций по применению	Заместитель директора по АХР	Ежедневно	Журнал	Запись, анализ
		Директор	Периодически		

	предписаний, замечаний, нарушений	Директор, Заместитель директора. Кладовщик	Регулярно	Отчет, справки, акты и т.д.	Исполнение предписаний
24	Витаминизация блюд	Шеф-повар	Ежедневно	Журнал «Витаминизация блюд»	Закладка и запись в журнале
		Директор Кладовщик	1 раз в месяц Ежедневно	Журнал -	Анализ Анализ
25	Заявка продуктов питания				
26	Организация питания в воспитательном процессе - организация приема пищи в группах; - соблюдение режима питания (создание условий, соответствие возрастным и гигиеническим требованиям) - соблюдение гигиенических требований	Директор	1 раз в квартал	Карточки-схемы, календарные планы, режимные процессы. дид. игры.	Наблюдение, анализ результатов
		Заместитель директора	1 раз в неделю		
27	Своевременность смены спец. одежды	Шеф-повар	ежедневно		Визуальный контроль
		Зам. директора по АХР	1 раз в квартал	Заявка на приобретение	
28	Наличие достаточного количества и состояния кухонной посуды и инвентаря	Шеф-повар	постоянно	-	Визуальный контроль
		Зам. директора по АХР	1 раз в квартал	Акт	
		Директор	По необходимости		

С Положением № 7 о контроле организации и качестве питания
от 30.08.2023г. ознакомлены:

№ п/п	Дата	Фамилия, имя отчество сотрудника	Подпись
1.	30.08.2023	Стерникова Ольга Владимировна	
2.	30.08.2023	Стерникова Ирина Викторовна	
3.	30.08.2023	Топчакова Е. Д.	
3.	30.08.2023	Измайлова Татьяна Юрьевна	
3.	30.08.2023	Морозова Надежда Федоровна	
4.	30.08.2023	Зинеева Елена Александровна	
5.	30.08.2023	Хострикова Татьяна Константиновна	
6.	30.08.2023	Хостикова Светлана Александровна	
7.	30.08.2023	Благодат Татьяна Васильевна	
8.	30.08.2023	Четверткова Елена Николаевна	
9.	30.08.2023	Калашева Нелли Викторовна	
10.	30.08.2023	Лавинская Елена Александровна	
11.	30.08.2023	Вандушева Елена Викторовна	
12.	30.08.2023	Судикова Оксана Владимировна	
13.	30.08.2023	Лукин Олег Александрович	
14.	30.08.2023	Наумова Ольга Владимировна	
15.	30.08.2023	Врианович Ольга Николаевна	
16.	30.08.2023	Иван Светлана Текнадиевна	
17.	30.08.2023	Захарова Елена Анатольевна	
18.	30.08.2023	Тригаченкова Ольга Владимировна	
19.	30.08.2023	Иван Светлана Текнадиевна	
20.	30.08.2023	Цыганова Татьяна Александровна	
21.	30.08.2023	Амелинкова Любовь Викторовна	
22.	30.08.2023	Масенкова Жанна Николаевна	
23.	30.08.2023	Полва Татьяна Викторовна	
24.	30.08.2023	Профессора Елена Сергеевна	

25.	30.08.2023	Жодренко Татьяна Комаровна	Жодр
26.	30.08.2023	Венурчян Лариса Акоповна	Вен
27.	30.08.2023	Орлов Алексей Сергеевич	Ор
28.	30.08.2023	Тарараккино Наталья Викторовна	Тар
29.	30.08.2023	Смирнов Евгений Николаевич	Смир
30.	30.08.23	Шенюха Ю.И.	Шен
31.	30.08.23	Пашкина Елена Валентиновна	Паш
32.	30.8.23	Андрюшина Мария Владимировна	Андр
33.	30.08.23.	Иванова Мария Николаевна	Иван
34.	30.08.23	Корнилова Елена Игоревна	Корн
35.	30.08.23.	Кружников Максим Сергеевич	Круж
36.	30.08.23.	Михайлова Оксана Андреевна	Мих
37.	30.08.23.	Карпов Николай Викторович	Карп
38.	30.08.23	Сирасова Елена Васильевна	Сир
39.			
40.			
41.			
42.			
43.			
44.			
45.			
46.			
47.			
48.			
49.			
50.			