

Принято:
Общим собранием трудового
коллектива муниципального
бюджетного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад комбинированного вида
№ 149» городского округа Самара
Протокол № 4 от 30.08.2024г.

Утверждено:
приказом № 63-ОД от 30.08.2024г.
Заведующий муниципального
бюджетного дошкольного
образовательного учреждения «Детский
сад комбинированного вида № 149»
городского округа Самара
_____ Н.М. Лукьянова

ПОЛОЖЕНИЕ

о контроле организации и качества питания муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 149» городского округа Самара

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ “Об образовании в Российской Федерации”, Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ, Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.), Порядком доступа законных представителей воспитанников в помещение для приема пищи, утвержденном протоколом заседания оперативного штаба Министерства просвещения Российской Федерации по организации горячего питания от 23.04.2021 года № ГД-34/01пр.

1.2. Положение определяет содержание и порядок проведения контроля организации и качества питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад комбинированного вида № 149» городского округа Самара (далее учреждение).

1.3. Контроль организации и качества питания в учреждении предусматривает проведение членами администрации дошкольного образовательного учреждения, педагогами и представителями родительской общественности наблюдений,

обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками учреждения, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов РФ в области питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, а также локальных актов учреждения, включая приказы, распоряжения по дошкольному образовательному учреждению и решения педагогических советов.

1.4. Организация родительского контроля организации качества питания воспитанников может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (приложение №1) и участия в работе комиссии по контролю за организацией питания (приложение №2).

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

1.6. Положение о контроле организации и качества питания в учреждении принимается на общем собрании трудового коллектива дошкольного образовательного учреждения, имеющим право вносить в него изменения и дополнения и утверждается приказом руководителя учреждения.

2. Цель и основные задачи контроля

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

- контроль по исполнению нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства РФ;
- выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов учреждения в части организации и обеспечения качественного питания;
- 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;
- 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 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 годовым планом Департамента образования, а также утвержденным заведующим учреждения планом-графиком на учебный год. План-график контроля за организацией и качеством питания в дошкольном образовательном учреждении разрабатывается с учетом программы производственного контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий и доводится до сведения всех участников образовательного процесса перед началом учебного года.

3.4. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции заведующего 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.

3.6. По совокупности вопросов, подлежащих проверке, контроль по организации питания в Бюджетном учреждении проводится в виде тематической проверки.

4. Основные правила

4.1. Контроль организации и качества питания осуществляется заведующим учреждением, заместителем заведующего, старшим воспитателем, старшей медицинской сестрой, педагогами и представителями родительской общественности, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

4.2. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующи-

ми приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на старшую медицинскую сестру учреждения.

4.3. Основаниями для проведения контроля являются:

- план-график;
- приказ по дошкольному образовательному учреждению;
- обращение родителей (законных представителей) и сотрудников учреждения по поводу нарушения.

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

4.5. При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства РФ в части организации питания дошкольников, о них сообщается заведующему учреждением.

5. Содержание и распределение вопросов контроля.

5.1. Содержание контроля определяется следующими вопросами:

- Контроль за поступлением продуктов питания;
- Контроль за технологией приготовления пищи;
- Контроль за качеством и количеством готовой продукции;
- Контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- Контроль за режимом питания и питьевым режимом в группах;
- Контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала пищеблока;
- Контроль за ведением документации;
- Анкетирование родителей.

5.2. Вопросы контроля, периодичность и формы предоставления результатов распределяются между контролирующими в соответствии с План-график контроля организации питания (Приложение № 3).

6. Документация.

6.1. Документация медицинской сестры для контроля за качеством питания:

- примерное 20-дневное цикличное меню;
- накопительная ведомость;
- технологические карты;
- журнал регистрации бракеража готовых блюд;
- журнал ежедневного учета питания детей.
- журнал контроля состояния здоровья персонала пищеблока;
- медицинские книжки персонала (единого образца);
- журнал санитарного состояния помещений.

6.2. Документация повара-бригадира по организации питания, подлежащая контролю:

- журнал регистрации температурно-влажностного режима в складских помещениях и холодильных шкафах;
- журнал реализации скоропортящихся продуктов;
- акты снятия остатков продуктов питания;
- акты закладки продуктов питания в котел;
- договора на поставку продуктов питания;
- Журнал прихода – расхода продуктов;
- Журнал контроля сроков реализации продуктов;
- Журнал учета сертификатов;
- Журнал выдачи готовой продукции в группы.

Приложение № 1
к Положению о контроле организации и
качества питания муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения «Детский сад
комбинированного вида № 149» городского округа Самара

Анкета для родителей "Качество питания в детском саду"

Если ваш ребенок не ест в ДООУ, то почему?

- Потому, что готовят нелюбимую пищу
- Привычка не завтракать и не обедать
- Нет информации о питании
- Другие причины (указать какие)
- Не знаю

Удовлетворены ли Вы и Ваш ребенок качеством питания в детском саду?

- в целом удовлетворены
- не удовлетворены

Удовлетворены ли Вы и Ваш ребенок формами организации питания в ДООУ?

- в целом удовлетворены
- в основном удовлетворены, есть отдельные замечания
- не удовлетворены

Соответствует ли установленным требованиям режим питания в ДООУ?

- соответствует
- частично не
- не соответствует

Наличие в вашем ДООУ меню и подробной информации об услугах по организации питания детей на сайте ДООУ

- имеется
- недостаточная информация
- отсутствует
- не знаю

Соответствие фактического меню в ДООУ утвержденному меню и рациону питания

- соответствует
- частично не соответствует
- в основном соответствует
- не знаю

Удовлетворены ли вы и Ваш ребенок меню, по которому организовано питание в ДООУ?

- в целом удовлетворены
- в основном удовлетворены, есть отдельные замечания
- не удовлетворены

Наличие в вашем ДООУ меню и подробной информации об услугах по организации питания детей в месте, доступном для всех родителей

- имеется

- недостаточная информация
- отсутствует (не видел)

Наличие наглядной информации по вопросам здорового питания на стендах

- имеется
- имеется, но давно не обновлялась
- отсутствует
- не знаю

Организован ли в ДОО питьевой режим? обеспечение детей в достаточном количестве доброкачественной питьевой водой

- имеется с использованием бутилированной питьевой воды
- с использованием кипяченной водопроводной воды
- не организован
- не знаю

Что лично Вам нравится в меню, рационе питания ребенка в ДОО?

Что лично Вам не нравится в меню, предлагаемом ребенком в ДОО, в организации питания? Ваши замечания и предложения по вопросам питания воспитанников в ДОО?

Какие продукты, блюда, полученные в ДОО ребенок не съедает? оставляет не съеденными - со слов ребенка.

Приложение № 2
к Положению о контроле организации и
качества питания муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения «Детский сад
комбинированного вида № 149» городского округа Самара

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

Вопрос	Да/нет
1. Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	
4. В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет	
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) да Б) нет	
9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по	

результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?

А) нет

Б) да

10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?

А) да

Б) нет

11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? А) да

Б) нет

12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?

А) да

Б) нет

13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

А) нет

Б) да

14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да

Б) нет

15. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? А) нет

Б) да

16. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

А) нет

Б) да

17. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? А) нет

Б) да

Приложение № 3
к Положению о контроле организации и
качества питания муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения «Детский сад
комбинированного вида № 149» городского округа Самара

**План-график
контроля за организацией и качеством питания в
МБДОУ «Детский сад № 149» г.о. Самара**

№	Объект контроля	Срок проведения контроля
Контроль за поступлением продуктов питания		
1.	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в учреждение	I квартал
2.	Правильность и своевременность поступления сертификатов качества	II квартал
3.	Соблюдение правил хранения продуктов (качество кладовых, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения)	III квартал
4.	Оценка качества поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов)	IV квартал
5.	Правильность хранения и сроки реализации продуктов	Постоянно
Контроль за технологией приготовления пищи		
6.	Контроль за закладкой основных продуктов	Постоянно
7.	Контроль пересечения потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря и тары	I и III квартал
8.	Соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам	II и IV квартал
Контроль за качеством и количеством готовой продукции		
9.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	I квартал
10.	Соблюдение графика выдачи блюд с пищеблока	II квартал
11.	Отбор и хранение суточной пробы согласно ежедневному меню	III квартал
12.	Соблюдение норм выхода блюд с пищеблока	IV квартал
Контроль за санитарным состоянием пищеблока		
13.	Оснащенность пищеблока в соответствии с СанПиН	I квартал

14.	Санитарно-техническое содержание пищеблока и состояния мест приема пищи	II квартал
	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, которые раздают готовые блюда	III квартал
15.	Проверка температурного режима холодильного оборудования	Постоянно
16.	Санитарное состояние и маркировка посуды, разделочных досок и кухонного инвентаря.	IV квартал
17.	Выполнение графика уборки пищеблока	Постоянно
Контроль за режимом питания и питьевым режимом в группах		
18.	Соблюдение режима питания (соответствие возрастным и гигиеническим требованиям)	Постоянно
19.	Соблюдение норм выдачи пищи воспитанникам	Постоянно
20.	Создаются благоприятные условия для приема пищи, включая интерьер обеденного зала, сервировку столов, микроклимат, освещенность	I и III квартал
21.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	II и IV квартал
22.	Соблюдение питьевого режима в группах	Постоянно
Контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала пищеблока		
23.	Наличие медицинского осмотра и санитарного минимума у работников пищеблока	1 раз в год
24.	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	Постоянно
Контроль за ведением документации		
25.	Изучение документации: меню, технологические карты приготовления блюд, документы по реализации продуктов питания (журнал закладки продуктов питания), контролю качества готовых блюд	Постоянно
Анкетирование родителей		
26.	Удовлетворенность родителей качеством и организацией питания	IV квартал