



ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ХАНТЫ-МАНСКИЙСК
ХАНТЫ-МАНСКИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА - ЮГРА
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ХАНТЫ-МАНСКИЙСКА

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 23 «БРУСНИЧКА»

Согласовано

Л.М. Позднякова

Председатель профкома
МБДОУ «Детский сад № 23
«Брусничка»
«05» июля 2021 г.

Согласовано

Н.А. Никифорова

Председатель родительского совета
МБДОУ «Детский сад № 23
«Брусничка»
«05» июля 2021 г.

Утверждаю:

И.М. Семина

Заведующий МБДОУ «Детский
сад № 23 «Брусничка»
Приказ от 05.07.2021 № 261-О

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации контроля за питанием воспитанников

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Настоящее Положение об организации контроля за питанием воспитанников (далее Положение) разработано для Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 23 «Брусничка» (далее Учреждение) и регламентирует содержание и порядок проведения контрольной деятельности по организации питания воспитанников в Учреждении.
- 1.2. Организация контроля за питанием воспитанников осуществляется в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», руководствуясь «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020), Методическими рекомендациями МР 2.4.0242-21 от 17.05.2021 2.4. Гигиена детей и подростков Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н и Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11 марта 2012 года «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», иными нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации, Уставом и настоящим Положением.
- 1.3. Контроль за организацией питания воспитанников - главный источник информации для диагностики состояния организации питания в Учреждении. Под контролем за организацией питания понимается проведение наблюдений, осуществляемых в порядке руководства и контроля администрацией и общественными органами в пределах своей компетенции за соблюдением работниками Учреждения и поставщиками продуктов для организации питания воспитанников в Учреждении.
- 1.4. Целями контроля за организацией питания в Учреждении являются:

- совершенствование организации питания воспитанников;
- улучшение качества питания воспитанников.

- 1.5. Контроль за организацией питания в Учреждении осуществляется учредительской комиссией из состава административных работников (заведующим, заместителям заведующего, медицинским персоналом и пр.) и общественными органами (бракеражной комиссией, родительским советом, родительскими комитетами групп и пр.) на основании данного Положения и Мониторинга организации контроля за питанием.
- 1.6. Производственный контроль за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении проводится Роспотребнадзором на основании Санитарных правил СП 1.1.1058-01, а также Методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».
- 1.7. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся заведующим Учреждения.
- 1.8. Срок действия данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.

2. СОДЕРЖАНИЕ КОНТРОЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

- 2.1. Основными задачами контроля за организацией питания воспитанников в Учреждении являются: контроль за организацией питания воспитанников, в том числе соблюдение Политики Учреждения в области качества и безопасности пищевой продукции и процедур системы ХАССП (система безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП), при этом обеспечивается контроль по следующим направлениям:
 - контроль за качеством поставляемых продуктов;
 - контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
 - контроль за качеством готовой продукции;
 - контроль за санитарным состоянием пищеблока и помещений для приема пищи воспитанниками;
 - выявление случаев нарушений и неисполнения законодательных и иных нормативно-правовых актов, регламентирующих организацию питания в Учреждении, принятие мер по их пресечению;
 - анализ причин, лежащих в основе нарушений, принятие мер по их предупреждению (корректирующие действия);
 - совершенствование качества организации питания воспитанников в Учреждении с одновременным повышением ответственности должностных лиц за конечный результат.
- 2.2. Контроль за организацией питания может проходить в виде:
 - плановых проверок в соответствии с утвержденным планом-графиком, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в Учреждении проверок и доводится до членов коллектива в начале учебного года;
 - оперативных проверок - для установления фактов и проверки сведений о нарушениях, указанных в обращениях родителей (законных представителей) или урегулирования конфликтных ситуаций.
- 2.3. Контроль за организацией питания в Учреждении имеет несколько видов:
 - предварительный;
 - текущий - непосредственное наблюдение за организацией питания в Учреждении;
 - итоговый - изучение результатов работы по организации питания в Учреждении за определенный период (месяц, полугодие, учебный год).
- 2.4. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:
 - не реже 1 раза в год на общем родительском собрании;
 - не реже 1 раза в полугодие на совещании при заведующем Учреждения;

не реже 1 раза в полугодие на педагогическом совете Учреждения.

3. ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

- 3.1. Контроль за правильной организацией питания воспитанников в Учреждении, осуществляется комиссией по контролю за питанием (далее Комиссия), утвержденной приказом заведующего.
- 3.2. Комиссия осуществляет контроль за:
- правильной организацией питания воспитанников;
 - составлением своевременных заявок в Учреждении на необходимое количество продуктов;
 - правильным использованием ассигнований на питание;
 - доставку продуктов в Учреждение, соблюдение правил их транспортировки, приемки, хранения и использования;
 - соблюдение сроков реализации;
 - правильность составления меню-раскладок, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи;
 - организацией питания детей в возрастных группах и персонала Учреждения;
 - качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
 - санитарным состоянием пищеблока, моечных групп;
 - соблюдением правил личной гигиены работниками;
 - исполнением должностных обязанностей подчиненными при организации питания детей.
- 3.3. Для осуществления контроля за организацией питания воспитанников, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении приказом заведующего создается бракеражная комиссия из числа работников Учреждения.
- 3.4. Бракеражная комиссия выполняет свои функции в соответствии с Положением о бракеражной комиссии и Методическими рекомендациями по снятию бракеража готовой продукции.
- 3.5. Контроль за правильной организацией питания детей в Учреждении, осуществляется работниками согласно их должностным обязанностям.
- 3.6. Медицинский персонал (по согласованию с ОКБ) осуществляет контроль за:
- калорийностью пищевого рациона (по накопительной ведомости);
 - закладкой продуктов в соответствии с технологическими картами;
 - санитарным состоянием пищеблока, складских помещений, личной гигиеной персонала;
 - диетическим питанием детей;
 - витаминизацией третьих блюд (при отсутствии витаминизированных блюд);
 - своевременно оформляет Журнал бракеража готовой продукции.
- 3.7. Кладовщик осуществляет контроль за:
- выполнением заявок поставщикам на продовольственные товары в соответствии с договором и спецификацией товара;
 - правильностью оформления документов при приеме продуктов;
 - правильным хранением продуктов в соответствии с правилами товарного соседства и санитарными правилами;
 - соблюдением сроков реализации в соответствии с сертификатом, декларацией и СанПиН.
- 3.8. Шеф-повар обеспечивает контроль за:
- организацией и прохождением сотрудниками Учреждения, пищеблока медицинского освидетельствования, вакцинопрофилактики и гигиенического обучения в соответствии с требованиями законодательства;
 - состоянием здоровья и личной гигиеной персонала;
 - качеством продуктов питания, поступающих на пищеблок;
 - соблюдением сроков реализации продуктов питания;

- правильностью составления меню-раскладок в соответствии с технологическими картами и 10-дневным меню;
- соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, соблюдением технологии приготовления пищи, норм закладки сырья;
- организацией питания детей в возрастных группах и персонала;
- санитарным состоянием помещений пищеблока;
- исполнением должностных обязанностей подчиненными структурного подразделения;
- раздачей продуктов питания на группы, согласно меню, графика и количества детей;
- питанием детей, склонных к пищевой аллергии;
- оформлением рабочей документации по системе ХАССП.

3.9. Воспитатели осуществляют контроль за:

- организацией питания детей в возрастной группе;
- наличием спецодежды (для кормления детей);
- выдачу детям пищи в соответствии с выходом блюда по меню;
- процессом приема пищи детьми.

3.10. Совет родителей осуществляет контроль за:

- организацией питания воспитанников в Учреждении;
- расходованием средств на организацию питания детей.

3.11. Учредитель осуществляет контроль за:

- организацией питания в Учреждении;
- качеством питания;
- выполнением натуральных норм в Учреждении;
- расходованием денежных средств на питание в Учреждении.

3.12. При обнаружении в ходе контроля нарушений в организации питания, информация направляется заведующему Учреждения.

3.13. Результаты контрольной деятельности оформляются в виде:

- аналитической справки;
- справки о результатах контроля;
- доклада о состоянии дел по проверяемому вопросу и др.

Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и при необходимости предложения.

4. ПРАВА И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ УЧАСТНИКОВ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

4.1. Проверяющие имеют право:

- запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к предмету контроля;
- знакомиться с документацией в соответствии с функциональными обязанностями работников.

4.2. Члены комиссии, занимающиеся контролем за организацией питания в Учреждении, несут ответственность за достоверность излагаемых фактов, представляемых в справках по итогам контроля.