

ПРИНЯТО:  
Советом образовательного учреждения  
ГБДОУ детского сада № 51  
Красносельского района СПб  
от «28» 01 2021 г.  
Протокол № 93

УТВЕРЖДЕНО:  
Приказом ГБДОУ  
детский сад № 51  
Красносельского района СПб  
№ 29-А  
От «28» 01 2021 г.

**Положение об административном контроле организации  
и качества питания в Государственном бюджетном  
дошкольном образовательном учреждении детский сад №51  
комбинированного вида Красносельского района  
Санкт-Петербурга**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273 (действующей редакции), «Типовым положением о дошкольном образовательном учреждении», Письмом министерства образования РФ от 10.09.1999 г. №22-06-874 «Об обеспечении инспекционно-контрольной деятельности», от 7 февраля 2001г. №22-06-147 «О содержании и правовом обеспечении должностного контроля руководителей образовательных учреждений», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

1.2. Положение определяет содержание и порядок проведения административного контроля организации и качества питания в ГБДОУ детский сад №51 Красносельского района (далее ГБДОУ) Санкт-Петербурга.

1.3. Контроль организации и качества питания в ГБДОУ предусматривает проведение членами администрации ГБДОУ наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками ГБДОУ, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов РФ в области питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, а также локальных актов образовательного учреждения, включая приказы, распоряжения по ГБДОУ и решения педагогических советов.

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

1.5. Положение об административном контроле организации и качества питания в ГБДОУ принимается Советом Образовательного Учреждения, первичной профсоюзной организацией, имеющим право вносить в него изменения и дополнения и утверждается приказом руководителя ГБДОУ.

## **2. Цель и основные задачи контроля**

2.1. Цель контроля: оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания в ГБДОУ, 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 в ГБДОУ;
- анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- анализ результатов реализации приказов и иных нормативно-правовых актов ГБДОУ, 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 в ГБДОУ;
- совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в ГБДОУ.

## **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 утвержденным заведующим ГБДОУ учреждения планом - графиком на учебный год. План - график административного контроля за организацией и качеством питания в ГБДОУ разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива перед началом учебного года.
- 3.4. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции заведующего ГБДОУ.
- 3.5. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в ГБДОУ. 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 учреждении проводится в виде тематической проверки.

#### **4. Основные правила**

- 4.1. Административный контроль организации и качества питания осуществляется заведующим ГБДОУ, заведующим хозяйством, представителями от родительской общественности сада, медицинским работником, в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом заведующего ГБДОУ.
- 4.2. Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом заведующего ГБДОУ. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены Совета Учреждения, родительского комитета. Участие членов первичной профсоюзной организации учреждения в работе комиссий является обязательным.
- 4.3. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке должны быть здоровыми, прошедшими медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями.
- 4.4. Основаниями для проведения контроля являются:
- план-график;
  - приказ по ГБДОУ;
  - обращение родителей (законных представителей) и сотрудников ГБДОУ, по поводу нарушения.
- 4.5. Контролирующие лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросу питания заранее.
- 4.6. При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства РФ в части организации питания дошкольников, о них сообщается заведующему ГБДОУ.

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

- 5.1. Содержание контроля определяется следующими вопросами:
- контроль за рационом и режимом питания;

- контроль за выполнением нормативов по питанию;
- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока;
- контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологии приготовления пищи;
- контроль поточности технологических процессов;
- контроль готовой продукции;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока;
- контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения;
- контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала пищеблока;
- контроль за приемом пищи детьми;
- контроль бухгалтерской документации;
- контроль выполнения муниципальных контрактов на поставку продуктов питания.

## **6. Документация**

### **6.1. Документация для контроля за качеством питания:**

- примерное 14-дневное циклическое меню (в случае заключенного ранее договора на поставку, в период его действия – 10-дневное 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.

### **6.2. Документация медицинского работника для контроля за качеством питания:**

- журнал С-витаминации пищи;
- журнал контроля состояния здоровья персонала пищеблока;
- медицинские книжки персонала (единого образца);
- журнал аварийных ситуаций;
- журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля, проводимого лабораторией Роспотребнадзора.

### **6.3. Документация кладовщика по контролю за качеством питания:**

- Журнал прихода – расхода продуктов;
- Журнал контроля сроков реализации продуктов;
- Журнал учета сертификатов.