

ПРИНЯТО

общим собранием трудового коллектива

МКДОУ д/с № 443

протокол № 2 от 18.07.2022

УТВЕРЖДЕНО

заведующим МКДОУ д/с № 443

приказ № 226 от 18.07.2022

ПОЛОЖЕНИЕ

О производственном контроле организации и качества питания

в муниципальном казенном дошкольном образовательном

учреждении города Новосибирска

«Детский сад № 443 «Дельфинчик»

Новосибирск 2022

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с пунктом 2 части 1 статьи 41 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» утвержденного Постановлением Главного государственного санитарного в РФ от 28.09.2020 года №2; СанПиН 1.2.3685-21

«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и(или) безвредности

для человека факторов среды обитания»; СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

1.2. Положение определяет содержание и порядок проведения производственного контроля организации и качества питания в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении города Новосибирска « Детский сад № 443 « Дельфинчик» (Далее – МКДОУ)

1.3. Контроль организации и качества питания в МКДОУ предусматривает проведение членами комиссии по питанию МКДОУ наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками МКДОУ, 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 МКДОУ и решения

педагогических советов.

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

1.5. Положение о производственном контроле организации и качества питания в МКДОУ принимается Общим собранием работников МКДОУ, имеющим право вносить в него изменения и дополнения и утверждается приказом руководителя МКДОУ.

2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим осуществление контроля организации и качества питания воспитанников Учреждения.

3. Учреждение размещает Положение на информационном стенде Учреждения и на официальном сайте Учреждения в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

2. Цель и основные задачи контроля

2.1. Цель контроля:

-оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания в МКДОУ, 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 МКДОУ;
- 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 МКДОУ, 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 МКДОУ;
- совершенствования механизма организации и улучшения качества

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 МКДОУ планом - графиком на учебный год.

План - график производственного контроля за организацией и качеством питания в МКДОУ 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 МКДОУ.

3.5. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в МКДОУ. 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 МКДОУ проводится в виде тематической проверки.

4. Основные правила

4.1. Производственный контроль организации и качества питания осуществляется комиссией по питанию в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом заведующего МКДОУ. Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом заведующего МКДОУ. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены Родительского комитета. Участие членов профсоюзного комитета МКДОУ в работе комиссий является обязательным.

4.2. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на заместителя заведующего по административно- хозяйственной части и медицинскую сестру ГБ ГБУЗ 24 в рамках контракта по медицинскому обслуживанию МКДОУ.

4.3. Основаниями для проведения контроля являются:

- план-график;
- приказ по МКДОУ;
- обращение родителей (законных представителей) и сотрудников МКДОУ, 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 МКДОУ.

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.

5.2. Вопросы контроля, периодичность и формы предоставления результатов распределяются между контролирующими

5.3. Оформление и предоставление результатов контроля осуществляется в соответствии с Положением о внутреннем контроле МКДОУ.

6. Документация

6.1. Документация медсестры по диетическому питанию контроля за качеством 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 бракеража скоропортящей пищевой продукции)
- ведомость контроля за рационом питания;
- журнал регистрации температурно-влажностного режима в складских помещениях и холодильных шкафах и холодильной камере;
- ведомость анализа используемого набора продуктов за неделю;
- журнал регистрации бракеража готовых блюд;
- журнал С-витаминизации пищи;
- журнал контроля состояния здоровья персонала пищеблока;

- медицинские книжки персонала (единого образца) с сентября 2023 года электронная форма; - журнал аварийных ситуаций;

6.2. Документация кладовщика по контролю за качеством питания:

- накопительная ведомость;

- журнал прихода – расхода продуктов;

- сертификаты на продукты.

- муниципальные контракты на поставку продуктов питания.

- журнал учета работы кварцевой лампы;

- журнал заявок поставщикам;

- журнал учета калорийности

- журнал заявок ремонтных работ.