

ПРИНЯТО

Педагогическим советом
Протокол № 3
от «17» 12. 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом № 524
от «17» 12. 2021 г.
Заведующий: Кирсанова Т.В.

СОГЛАСОВАНО

Советом родителей
Протокол № 2
от «17» 12. 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о контроле организации и качества питания

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о контроле организации и качества питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 49 «Весёлые нотки» городского округа Тольятти (далее – Учреждение) разработано в соответствии:

- со статьей 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года,
- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования 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 России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года,
- Уставом Учреждения.

1.2. Данный локальный акт определяет основные цели и задачи производственного контроля за организацией и качеством питания, устанавливает объекты и субъекты контроля, организационные методы, виды и его формы, устанавливает права и ответственность участников производственного контроля, регламентирует документацию по вопросам организации питания в Учреждении.

1.3. Контроль за организацией и качеством питания в Учреждении предусматривает проведение администрацией и ответственными лицами, закрепленными приказами заведующего Учреждением (комиссией по контролю за организацией и качеством питания (бракеражной комиссией), наблюдений, обследований, проверок, 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 Учреждения, включая приказы, распоряжения и решения педагогических советов.

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

2. Цель и основные задачи контроля

2.1. Основной целью производственного контроля организации и качества питания в Учреждении является оптимизация и координация деятельности всех участников (оператора питания, детского сада) для обеспечения качества питания в Учреждении.

2.2. Основные задачи контроля за организацией и качеством питания:

- контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства Российской Федерации;
- выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов Учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в 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, в том числе организатора по питанию;
- совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в Учреждении.

3. Объекты и субъекты производственного контроля, организационные методы, виды и формы контроля

3.1. К объектам производственного контроля за организацией и качеством питания в Учреждении относят:

- помещения пищеблока (кухни), осуществляется оператором питания, на основании договора;
- групповые помещения;
- технологическое оборудование осуществляется оператором питания, на основании договора;
- рабочие места участников организации питания в детском саду;
- сырье, готовая продукция осуществляется оператором питания, на основании договора;
- отходы производства осуществляется оператором питания, на основании договора.

3.2. Контролю подвергаются:

- оформления сопроводительной документации, маркировка продуктов питания осуществляется оператором питания, на основании договора;
- показатели качества и безопасности продуктов осуществляется оператором питания, на основании договора;
- полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, группах осуществляется оператором питания, на основании договора;
- поточность приготовления продуктов питания;
- качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в групповых помещениях;
- условия и сроки хранения продуктов осуществляется оператором питания, на основании договора;
- условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке (кухне), групповых помещениях;
- соблюдение требований и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции;
- исправность холодильного, технологического оборудования осуществляется оператором питания, на основании договора;
- личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинации сотрудниками осуществляется оператором питания, на основании договора;
- дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, групповых помещениях.

3.3. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование пищеблока (кухни) осуществляется оператором питания, на основании договора;
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в групповых помещениях;
- беседа с персоналом;
- ревизия;
- инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля.

3.4. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых или оперативных проверок.

3.5. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующим Учреждением Планом производственного контроля за организацией и качеством питания, а также осуществляется оператором питания, на основании договора, который разрабатывается с учетом Программы (плана) производственного контроля за соблюдением санитарных

правил и выполнения санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива Учреждения на период действия договора на оказание услуг по организации питания.

3.6. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции заведующего Учреждением и ответственным за организацию питания оператором питания.

3.7. 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.

3.8. По совокупности вопросов, подлежащих проверке, контроль за организацией питания в Учреждении проводится в виде: оперативного, тематического и фронтального контролей.

3.9. Административный контроль за организацией и качеством питания осуществляется заведующим Учреждения, заместителем заведующего в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом заведующего Учреждением.

3.10. Для осуществления других видов контроля организуются: комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, состав и полномочия которой определяются и утверждаются приказом заведующего Учреждением. К участию в работе комиссии, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены Совета Учреждения, члены Наблюдательного совета и представители родительской общественности.

3.11. Ответственный за осуществление производственного контроля — заведующий хозяйством (завхоз) и заведующий производством оператора питания.

3.12. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению контроля за организацией питания в Учреждении согласно должностных инструкций:

- заведующий Учреждением;
- заместитель заведующего по воспитательной и методической работе;
- заведующий производством (ответственный по договору об организации питания, оператор питания);
- медицинская сестра (медицинский работник учреждения здравоохранения);
- заведующий хозяйством (завхоз);
- контрактный управляющий;
- воспитатели групп.

3.13. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке (кухне) Учреждения должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на заместителя заведующего по воспитательной и методической работе и заведующего хозяйством (завхоза).

3.14. Основаниями для проведения контроля являются:

- утвержденный план производственного контроля;
- приказ по Учреждению;
- обращение родителей (законных представителей) воспитанников и работников Учреждения по поводу нарушения.

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

3.16. При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства Российской Федерации в части организации питания воспитанников, заполняется соответствующая проверке учетно-отчетная документация, ставится в известность заведующий Учреждением.

4. Ответственность и контроль за организацией питания

4.1. Заведующий Учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении, в равных правах несет ответственность и оператор питания.

4.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, заместителем заведующего по воспитательной и методической работе, заведующим хозяйством, воспитателями и помощниками воспитателей в Учреждении отражаются в должностных

инструкциях, выполнение инструкций работниками пищеблока также отражаются в инструкциях оператора питания.

4.3. С момента заключения договора по организации питания с оператором питания в Учреждении издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в Учреждении, о составе бракеражной комиссии, участвующих в организации питания воспитанников, определяются их функциональные обязанности.

4.4. Контроль за организацией питания в Учреждении осуществляют заведующий, медицинский работник, контрактный управляющий, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, воспитатели групп, утвержденные приказом заведующего Учреждением.

4.5. Заведующий Учреждения обеспечивает контроль:

- надлежащего исполнения обязательств в соответствии с условиями договора оператором питания;
- при обнаружении недостатков оказанных услуг требовать их своевременного устранения;
- обеспечения пищеблока Учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

4.6. Оператор питания на основании договора включает в себя все расходы, связанные с оказанием услуг в том числе:

- стоимость оказания услуг,
- стоимость продуктов питания, их доставки, хранения, переработки и приготовления из них готовых блюд,
- стоимость аренды помещений, расходы на уплату налогов, сборов и других обязательных платежей.
- обеспечения пищеблока Учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

4.6. Контрактный управляющий при заключении договора оператором питания на организацию на питания проверяет документацию оператора питания на организацию питания.

4.7. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции ежедневно проверяет качество готовой продукции, заполняя Журнал бракеража готовой продукции, а также суточную пробу и наличие маркировки на ней.

4.8. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции проверяет:

- рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
- ежедневно сверяет закладку продуктов питания с меню;
- соответствие приготовления блюда технологической карте;
- помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы;
- осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в групповых помещениях;
- соблюдение противоэпидемических мероприятий в групповых - 1 раз в неделю, заполняя инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- ежедневно сверяет контингент питающихся детей с Приказом об организации

питания, списком детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи, подтверждающие документы об организации индивидуального питания;

- соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;
- ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

4.9. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, а также вносит в компьютерную программу «Виртуальная столовая».

4.10. Лица, занимающиеся контрольной деятельностью за организацией и качеством питания в Учреждении, несут ответственность:

- за достоверность излагаемых фактов, представляемых в справках, актах по итогам контроля организации и качества питания в 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.

5. Права участников производственного контроля

5.1. При осуществлении производственного контроля, проверяющее лицо имеет право:

- знакомиться с документацией в соответствии с должностными обязанностями работника Учреждения и ответственного за организацию питания оператором питания, его аналитическими материалами;
- изучать практическую деятельность работников, принимающих участие в организации питания в Учреждении, через посещение пищеблока, групповых помещений, наблюдение за организацией доставкой и приемом продуктов (полуфабрикатов) оператором питания, 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.

5.2. Проверяемый работник Учреждения 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.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Учреждения, принимается на педагогическом Совете, утверждается приказом заведующего Учреждением и согласовывается с мнением Совета родителей.

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. Положение принимается на период действия договора оператором питания.

6.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.