

ПРИНЯТО:  
Педагогическим советом  
МАДОУ детский сад № 327  
Протокол № 01  
30 августа 2024 г.



УТВЕРЖДЕНО:  
Приказом заведующего  
МАДОУ детский сад № 327  
№ 30-ОД от 30 августа 2024 г.  
/А.С.Калоян

**Положение об административном контроле за организацией и качеством питания в  
МАДОУ детский сад № 327**

**1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с законом РФ «Об образовании», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПинН.
- 1.2. Положение определяет содержание и порядок проведения административного контроля организации и качества питания в МАДОУ.
- 1.3. Контроль организации и качества питания в МАДОУ предусматривает проведение членами администрации МАДОУ наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов РФ в области питания детей, а также локальных актов МАДОУ, 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 МАДОУ.

**2. Цель и основные задачи контроля**

- 2.1. Цель контроля: оптимизация и координация деятельности всех работников для обеспечения качества питания в МАДОУ, 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 МАДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в МАДОУ;
  - анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;
  - выявление положительного опыта в организации качественного питания, с последующей разработкой предложений по его распространению;
  - оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания в МАДОУ;
  - совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в МАДОУ.

**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 планом мероприятий по контролю за организацией питания, утвержденным заведующий МАДОУ.

3.4. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в МАДОУ. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим в ходе изучения вопроса проверяющим.

#### **4. Основные правила**

4.1. Административный контроль организации и качества питания осуществляется заведующим МАДОУ, заместителем заведующего, заведующим хозяйством.

4.2. К участию в работе комиссии, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены Совета родителей, Педагогического совета. Участие членов профсоюзного комитета МАДОУ в работе комиссии является обязательным.

4.3. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями.

4.4. Основаниями для проведения контроля являются:

- план мероприятий по контролю за организацией питания;
- приказ по МАДОУ;
- обращение родителей (законных представителей) и сотрудников МАДОУ, по поводу нарушения.

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

5.1. За поступлением продуктов питания:

- наличие маркировочных ярлыков (производитель товара, кто производил разрез мяса, когда и срок реализации);
- правильность и своевременность поступления сертификатов качества;
- условия хранения продуктов;
- оценка качества поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов).

5.2. За технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий:

- выборочная проверка закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи;
- оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи);
- контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи.

5.3. За санитарным режимом пищеблока:

- состояние технологического и холодильного оборудования;
- оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками: их маркировка, условия хранения;
- организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;
- организация и качество мытья столовой посуды;
- соблюдение режима уборки помещения;
- наличие и соблюдения графика генеральной уборки;
- наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения;
- сбор пищевых отходов: соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока.

5.4. За организацией приема пищи:

- соблюдение выдачи пищи с пищеблока согласно утвержденному графику по возрастным группам;
- соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи);

- условия приема пищи, сервировка столов, культура еды;
- объемы и температура блюд, аппетит детей, наличие остатков пищи;
- организация питьевого режима;
- личная гигиена детей, мытье рук.

## **6. Документация**

6.1. Документация кладовщика по организации питания, подлежащая контролю:

- примерное 20-дневное меню;
- технологические карты;
- журнал контроля за качеством и расходом скоропортящихся продуктов;
- журнал контроля температурного режима в холодильных камерах и складских помещениях;
- ведомость контроля за рационом питания;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал контроля за качеством и расходом пищевых продуктов (бакалея).

6.2. Документация пищеблока, подлежащая контролю:

- журнал здоровья сотрудников пищеблока;
- журнал регистрации отходов сырой продукции;
- журнал учета взятия суточной пробы;
- журнал санитарного состояния помещений.

**Диагностика, регулирование, контроль на пищеблоке**

Дата: \_\_\_\_\_

У кого: \_\_\_\_\_

Кто проводил: \_\_\_\_\_

**Механизм заполнения:** Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует

-- не соответствует

v – частично соответствует;

**Р** – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

**К** – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	Плита:			
	- чистота плит			
	- чистота вытяжной вентиляции			
	- чистота стен около нее			
	- рабочее состояние			
2	Пароконвектомат:			
	- чистота пароконвектомата			
	- рабочее состояние			
3	Холодильные камеры:			
	- своевременность разморозки			
	- чистота обработки			
	- температурный режим			
	- хранение продуктов в соответствии с эпидем. требованиями			
	- маркировка			
4	Технологическое оборудование:			
	- санитарное состояние			
	- рабочее состояние			
	- маркировка			
5	Суточная проба:			
	- состояние кассетницы			
	- состояние банок, наличие крышек			
	- правильность забора			
	- своевременность сменяемости			

6	Контрольное блюдо:			
	- состояние уголка для хранения (эстетика)			
	- наличие маркированной посуды в соответствии с возрастом			
7	Хранение хлеба:			
	- наличие шкафа для хлеба			
	- маркировка			
8	Контрольные весы:			
	- санитарное состояние			
	- правильность работы			
9	Доски для продукции:			
	- качество обработки			
	- наличие маркировки			
	- соответствие количественному требованию			
	- чистота кассетницы			
	- правильность хранения			
10	Ножи для продукции:			
	- качество обработки			
	- наличие маркировки			
	- соответствие количественному требованию			
	- правильность хранения ножей			
	- чистота кассетницы для ножей			
11	Санитарное состояние столов			
	12	Вода питьевая:		
12	- состояние емкости для хранения			
	- наличие кипяченой воды в достаточном количестве			
13	Металлические ванны:			
	- состояние			
14	- маркировка, литраж			
	14	Состояние раковин для мытья рук		
15	Кухонный инвентарь:			
	- маркировка			
15	- состояние: котлов протвинеи кастрюль друшлаков разливных ложек лопаток венчиков			

	- наличие инструкций по мытью кухонной посуды			
16	Хранение кухонной посуды:			
	- наличие решетчатого стеллажа			
	- размещение вымытой посуды (в перевернутом виде)			
	- правильность размещения сухой кухонной посуды			
17	Одежда сотрудников пищеблока:			
	- наличие спец.одежды			
	- наличие клеенчатых фартуков, состояние			
	- наличие полотенец для рук			
	- наличие халата для уборки			
18	Уборочный инвентарь			
	- швабры с соответствующей маркировкой			
	- ведро с соответствующей маркировкой			
	- ветошь			
	- правильность хранения			
19	Моющие средства:			
	- наличие			
	- использование дезинфекционных средств, разрешенных Роспотребнадзором			
	- использование моющих средств, разрешенных Роспотребнадзором			
	- хранение в соответствии с требованиями СанПиН			
20	Общее санитарное состояние			
21	Инструкции по ОТ и ТБ			
	- наличие			
	-соответствие требованиям			
	- наличие диэлектрических ковриков			

Вывод:

---



---



---



---

Рекомендации

---



---



---



---

Проверил

---

Ознакомлен

---

**Диагностика, регулирование, контроль в продуктовой кладовой**

Дата: \_\_\_\_\_

У кого: \_\_\_\_\_

Кто проводил: \_\_\_\_\_

**Механизм заполнения:** Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует

-- не соответствует

v – частично соответствует;

**Р** – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

**К** – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	Холодильные камеры:			
	- своевременность разморозки			
	- чистота обработки			
	- температурный режим			
	- хранение продуктов в соответствии с эпидем. требованиями			
	- маркировка			
2	Хранение продуктов:			
	- наличие стеллажей из нержавеющей стали			
	- наличие хранения продуктов в базной таре			
	- наличие хранения продуктов на полу			
	- соблюдение товарного соседства в холодильном оборудовании			
	- наличие тары с маркировкой для пищевых продуктов			
	- емкость для хранения сыра			
	- условия хранения (соответствие температурному режиму)			
	- ассортимент продуктов в соответствии с требованиями			
	- наличие маркировочного ярлыка			
- хранение продуктов с просроченными сроками реализации				
3	Уборочный инвентарь			
	- швабры с соответствующей маркировкой			
	- ведро с соответствующей маркировкой			
	- ветошь			
	- правильность хранения			

4	Своевременность обработки емкостей для хранения продуктов (сыпучие продукты и др.)			
5	Своевременность обработки стеллажей			
6	Весы:			
	- санитарное состояние			
	- правильность работы			
7	Наличие измерительных приборов:			
	- наличие термометра и соответствие температурному режиму			
	- наличие прибора для измерения влажности и соответствия требуемым параметрам			
8	Общее санитарное состояние			

Вывод:

---



---



---



---

Рекомендации

---



---



---



---

Проверил

---

Ознакомлен

---



**Диагностика, регулирование, контроль в группе МАДОУ**

Дата: \_\_\_\_\_

У кого: \_\_\_\_\_

Кто проводил: \_\_\_\_\_

**Механизм заполнения:** Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует

-- не соответствует

v – частично соответствует;

**Р** – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

**К** – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	Гигиеническая обстановка:			
	- санитарное состояние			
	- размещение мебели			
	- эстетика помещения группы			
2	Сервировка стола:			
	- учет требований сервировки стола в соответствии с возрастом детей			
	- эстетика стола			
	- оценка деятельности дежурных			
3	Дежурство:			
	- наличие и функционирование уголка дежурства			
	- наличие формы для дежурств			
4	Подготовка детей к приему пищи:			
	- организация гигиенических процедур			
	- посадка детей за столом			
	- сообщение детям названия блюд и приема пищи			
5	Выполнение режима питания:			
	- своевременность доставки пищи в группу			
	- объем порций при раздаче (соответствие)			
	- соответствие температурному режиму раздаваемой пищи			
	- умение детей пользоваться столовыми приборами			
6	Блок для мытья посуды:			
	- наличие моющих и дезинф.средств, разрешенных Роспотребнадзором			
	- наличие инструкции по их использованию			
	- наличие мерной емкости			
	- наличие инструкции по их использованию			

	- наличие мерной емкости			
	- наличие литража на раковинах			
	- наличие тары для грязной и чистой ветоши			
	- наличие ветоши			
	- наличие емкости для пищевых отходов с маркировкой			
7	Одежда персонала:			
	- наличие головного убора			
	- наличие халата для получения пищи			
	- наличие фартука для раздачи пищи			
	- наличие фартука для мытья посуды			
	- наличие полотенца для вытирания рук			
8	Посуда для получения пищи:			
	- достаточность			
	- качество			
	- маркировка (название блюд)			
9	Раздаточный инвентарь:			
	- наличие разливных ложек с маркировкой			
	- наличие кондитерской лопаточки			
10	Посуда для приема пищи:			
	- наличие в достаточном количестве столовых приборов			
	- наличие в достаточном количестве посуды			
	- правильность хранения посуды			
	- правильность хранения столовых приборов			
11	Питьевой режим:			
	- наличие индивидуальной емкости для питья			
	- правильность размещения			
12	Санитарное состояние шкафов для хранения посуды и мелкого инвентаря			

Вывод:

---



---



---

Рекомендации

---



---



---



---

Проверил

---

Ознакомлен

---