



УТВЕРЖДАЮ  
заведующий МАДОУ  
«Детский сад № 395» г. Перми  
И.В.Самойлова  
2013 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

### по организации питания воспитанников в МАДОУ «Детский сад № 395» г. Перми

#### 1. Общие положения.

Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания детей в детском учреждении.

Положение определяет содержание и порядок проведения контроля за организацией и качеством питания в МАДОУ «Детский сад № 395» г. Перми (далее – ДОУ).

#### 2. Основные задачи контроля.

2.1. Оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания в ДОУ, осуществляемая через следующие задачи:

- контроль по исполнению нормативно-правовых, методических документов законодательства РФ;
- совершенствование механизма организации и улучшения качества питания в ДОУ;
- выявление положительного опыта в организации качественного питания, с последующей разработкой предложений по его распространению;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в организации питания детей дошкольного и младшего школьного возраста по результатам их практической деятельности;
- анализ результатов исполнения приказов и иных локальных актов ДОУ, оценка их эффективности;
- выявление нарушений и локальных актов ДОУ и иных нормативно-правовых актов в части организации питания;
- анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению.

#### 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 возрастных группах;
- ревизия;
- инструментальный метод (использование контрольно-измерительных приборов);
- беседа с персоналом и др. правомерные методы, способствующие достижению цели контроля.

3.2. Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок.

3.3. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующим ДОУ планом-графиком на учебный год. Нормирование и тематика контроля находится в компетенции заведующего ДОУ.

3.4. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в ДООУ. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения устранения замечаний.

#### 4. Основные правила.

Контроль за организацией и качеством питания осуществляется заведующим ДООУ, согласно утвержденному плану-графику контроля организации питания.

Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом заведующего ДООУ. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены совета трудового коллектива, родительского комитета.

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 заведующего ДООУ.

Основаниями для проведения контроля являются:

- план работы
- план-график контроля организации питания,
- приказ заведующего ДООУ;
- обращение родителей (законных представителей) и сотрудников ДООУ по поводу неудовлетворенности организацией питания в ДООУ.

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

При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства РФ в части организации питания в ДООУ, о них сообщается заведующему ДООУ.

#### 5. Содержание 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 осмотров работника 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. Критерии эффективности организации питания.

6.1 Основные критерии эффективности питания:

- выполнение натуральных норм питания детей (100% +/- 5%);
- сбалансированный рацион питания;
- отсутствие предписаний Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю в части организации питания;
- отсутствие рекламаций, жалоб, замечаний по организации питания в МДООУ со стороны

родительской и педагогической общественности.

## **7. Перечень основных документов по осуществлению организации питания.**

### 7.1. Документы по контролю за качеством питания:

- примерное 10-дневное меню;
- технологические карты;
- журнал подсчета калорийности;
- журнал скоропортящихся пищевых продуктов;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал регистрации температурного режима в холодильных шкафах;
- журнал здоровья;
- медицинские книжки персонала (единого образца);
- результаты лабораторно-инструментального контроля, проводимого лабораторией РПН.

### 7.2. Документация бухгалтерии по организации питания, подлежащая контролю:

- накопительная ведомость;
- муниципальные контракты на поставку продуктов питания;
- журнал прихода – расхода продуктов.