

**УТВЕРЖДАЮ**  
Заведующая ДООУ № 20 г. Липецка



*[Signature]*  
М.А.Некрасова  
Приказ № 72 от 09.01.2025

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**по внутреннему контролю организации питания**  
**муниципального автономного дошкольного**  
**образовательного учреждения**  
**№ 20 г. Липецка**

СОГЛАСОВАНО  
Председатель профкома  
муниципального автономного  
дошкольного образовательного  
учреждения № 20 г. Липецка  
*[Signature]* Е.С. Петрушина

ПРИНЯТО  
общим собранием  
муниципального автономного  
дошкольного образовательного  
учреждения № 20 г. Липецка  
протокол № 1 от 09.01.2025  
Председатель *[Signature]* А.А.Блохина

## 1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с законом РФ "Об образовании в Российской Федерации", "Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования», письмом министерства образования и науки РФ от 7 февраля 2001г, № 2 2-06-147 "О содержании и правовом обеспечении должностного контроля руководителей образовательных учреждений", Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПинН 2.4.1.3049-13

1.2. Положение определяет содержание и порядок проведения административного контроля организации и качества питания в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении г. Липецка.

1.3. Контроль организации и качества питания в ДОУ предусматривает проведение членами администрации ДОУ наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками ДОУ, 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 ДОУ, решения Педагогических советов, Совета родителей.

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

1.5. Положение об административном контроле организации и качества питания в ДОУ утверждается приказом руководителя ДОУ.

## 2. Цель и основные задачи контроля.

2.1. Цель контроля: оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания в ДОУ, 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 ДОУ;
- 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, 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 ДОУ;

- совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в ДОУ.

### **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 ДОУ планом - графиком на учебный год. План - график административного контроля за организацией и качеством питания в ДОУ 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 ДОУ.

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

### **4. Основные правила.**

4.1. Административный контроль организации и качества питания осуществляется заведующим ДОУ, заместителем заведующей, медицинской сестрой, в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом заведующего ДОУ.

4.2. Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом заведующего ДОУ. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены Совета родителей. Участие членов профсоюзного комитета ДОУ в работе комиссий является обязательным.

4.3. 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 медицинскую сестру ДОО, на работников пищеблока, которые обязаны перед началом рабочей смены расписываться в Журнале здоровья с отметкой о состоянии здоровья.

4.4. Основаниями для проведения контроля являются:

- план-график;
- приказ по ДОО;
- обращение родителей (законных представителей), сотрудников ДОО, по вопросам нарушения организации питания.

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 воспитанников, о них сообщается заведующему ДОО.

## **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 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. Документация.**

- примерное цикличное 10-дневное меню;
- технологические карты;
- наличие ежедневного информационного меню в каждой возрастной группе
- наличие нормативно-правовой документации по питанию в каждой возрастной группе;
- накопительная ведомость;
- акты снятия остатков продуктов питания;

- акты закладки продуктов питания в котел;
- муниципальные контракты на поставку продуктов питания.
- журнал прихода - расхода продуктов;
- журнал ежедневного учета питания детей;
- ведомость анализа используемого набора продуктов за неделю;
- журнал контроля сроков реализации продуктов;
- журнал учета сертификатов;
- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал С-витаминизации пищи- проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- 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;
- журнал регистрации бракеража готовых блюд;
- журнал разделки сырой продукции (мяса, рыбы);
- журнал реализации скоропортящихся продуктов;
- медицинские книжки персонала (единого образца);
- журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля, проводимого лабораторией Роспотребнадзора;
- журнал аварийных ситуаций;
- журнал Здоровья- контроля состояния здоровья персонала пищеблока;
- журнал визуального производственного контроля пищеблока.

Пронумеровано  
Прошнуровано  
и скреплено  
печатью  
57 листов  
листа(ов)  
заведующая  
М.А. Некрасова

