СОГЛАСОВАНО:
Председатель Совета трудового коллектива
_____Н.Я. Полякова
Протокол №5 от «25» декабря 2018г.

УТВЕРЖДЕНО:
Заведующий МБДОУ «Сказка»
_____Е. А. Маркова
Приказ № 223-од
от «26» декабря 2018 г.

Положение о комиссии по административному контролю за организацией и качеством питания воспитанников МБДОУ «Сказка»

г.Билибино
2018 год

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с ФЗ от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПинН 2.4.1.3049-13.

1.2. Положение определяет содержание и порядок работы комиссии по административному контролю за организацией и качеством питания (далее – «Комиссия») в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад «Сказка» комбинированного вида города Билибино Чукотского автономного округа (далее - МБДОУ «Сказка»).

1.3. Контроль организации и качества питания предусматривает проведение членами администрации МБДОУ «Сказка» наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками МБДОУ, 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 по МБДОУ.

1.4. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в МБДОУ «Сказка».

2. Цель и основные задачи работы Комиссии

2.1. Цель работы Комиссии: оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качественного питания воспитанников в МБДОУ «Сказка», осуществляемая через решение следующих задач:

2.1.1. контроль исполнения нормативно – технических и методических документов, санитарного законодательства РФ;

2.1.2. выявление нарушений в части организации и обеспечения качественного питания в МБДОУ «Сказка»;

2.1.3. анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;

2.1.4. анализ уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;

2.1.5. анализ результатов реализации приказов и иных нормативно-правовых актов МБДОУ «Сказка», оценка их эффективности;

2.1.6. выявление положительного опыта в организации качественного питания, с последующей разработкой предложений по его распространению;

2.1.7. оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания в МБДОУ «Сказка»;

2.1.8. совершенствование механизма организации и улучшения качества питания в МБДОУ «Сказка».

3. Организационные методы виды и формы административного контроля за питанием в МБДОУ «Сказка»

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;

3.2. Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок.

3.3. Плановые проверки осуществляются не реже 1 раза в квартал.

3.4. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции заведующего МБДОУ «Сказка».

3.5. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в МБДОУ «Сказка», а также с целью выявления нарушений в случае поступления жалоб родителей (сотрудников) на организацию или качество питания. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющими в ходе изучения вопроса.

3.6. По совокупности вопросов, подлежащих проверке, контроль по организации питания в МБДОУ «Сказка» проводится в виде тематической проверки.

4. Состав Комиссии

4.1. В состав Комиссии входят заведующий МБДОУ «Сказка», заместитель заведующего по хозяйственной работе, заместитель заведующего по методической работе, медицинский работник (по согласованию), представитель Совета трудового коллектива МБДОУ «Сказка».

4.2. В случае отсутствия работника, полномочия члена Комиссии осуществляет лицо, его замещающее.

4.3. К участию в работе Комиссии, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены родительского комитета и педагогического совета.

4.4. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке должны быть здоровыми, прошедшими медицинский осмотр и допущенными к работе по его результатам.

4.5. Административный контроль организации и качества питания осуществляется членами Комиссии в рамках полномочий, в соответствии с приказом заведующего МБДОУ.

5. Полномочия Комиссии

5.1. К полномочиям проверки Комиссии относятся следующие вопросы:

- 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. Комиссия периодически проверяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

5.2. По результатам проведения контроля оформляется справка или акт.