

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ «ОХИНСКИЙ»
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 1 «Родничок» г. Охи
(МБДОУ детский сад № 1 «Родничок» г. Охи)

ПРИКАЗ

20 августа 2021 года

№ 320-ОД

город Оха

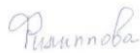
Об организации Административного контроля за организацией и качеством питания обучающихся в МБДОУ детский сад № 1 «Родничок» г. Охи

С целью организации и осуществления постоянного контроля за питанием детей в 2021-2022 учебном году, на основании циклограммы контроля и мониторинга, действующей в МБДОУ детский сад № 1 «Родничок» г. Охи (далее - Учреждение),

п р и к а з ы в а ю :

1. Создать Административную комиссию по проверке организации питания в Учреждении в составе:
 - заведующего - Филипповой М.Г.
 - заместителя заведующего по ВМР - Рябовой О.С.
 - заместителя заведующего по АХР - Прохоренко Е.П.
 - социального педагога - Гилязиевой Р.Г.
2. Обязать Административную комиссию по питанию организовывать проверки состояния и организации питания детей и работников совместно.
3. Ежемесячно проводить анализ питания в детском саду на совещаниях при руководителе Учреждения.
4. Утвердить Положение об Административном контроле организации и качества питания в МБДОУ детском саду № 1 «Родничок» г. Охи.
5. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ детский сад
№1 «Родничок» г.Охи



М.Г.Филиппова

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ «ОХИНСКИЙ»
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 1 «Родничок» г. Охи
(МБДОУ детский сад № 1 «Родничок» г. Охи)

ПРИНЯТО:
на Педагогическом совете
МБДОУ детский сад № 1
«Родничок» г. Охи
(протокол от 18.08.2021
№
3)

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБДОУ детский сад № 1
«Родничок» г. Охи
от 20 августа 2021 г. № 320-ОД

СОГЛАСОВАНО
Советом родителей
МБДОУ детский сад № 1
«Родничок» г. Охи
(протокол от 21.08.2021 № 4)

ПОЛОЖЕНИЕ
об Административном контроле организации и качества питания
город Оха
в МБДОУ детском саду № 1 «Родничок» г. Охи

20 августа 2021 года

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с законом РФ «Об образовании», Письмом министерства образования РФ от 7 февраля 2001г. № 22-06- 147 "О содержании и правовом обеспечении должностного контроля руководителей образовательных учреждений", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Положение определяет содержание и порядок проведения административного контроля организации и качества питания в МБДОУ детском саду № 1 «Родничок» г. Охи (далее - Учреждение).

1.2. Контроль организации и качества питания в Учреждении предусматривает проведение членами администрации Учреждения наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками Учреждения, 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 Учреждению и решения педагогических советов.

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

1.4. Положение об административном контроле организации и качества питания в Учреждении принимается Педагогическим советом, согласуется с Советом

родителей, имеющим право вносить в него изменения и дополнения и утверждается приказом заведующего Учреждения.

2. Цель и основные задачи контроля

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

- 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 исполнения приказов и иных нормативно-правовых актов Учреждения, 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 Учреждении;

- совершенствование механизма организации и улучшения качества питания в Учреждении.

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 образовательным Учреждением планом - графиком на учебный год. План - график административного контроля за организацией и качеством питания в Учреждении 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 Педагогического совета Учреждения.

3.5. 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 проверяющим.

3.6. По совокупности вопросов, подлежащих проверке, контроль по организации питания в Учреждении проводится в виде тематической проверки.

4. Основные правила

4.1. Административный контроль организации и качества питания осуществляется заведующим образовательным учреждением, заместителями заведующего, медицинской сестрой в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом заведующего Учреждением.

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

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 Учреждения.

4.4. Основаниями для проведения контроля являются:

- план-график;
- приказ по ДООУ;
- обращение родителей (законных представителей) и работников Учреждения, по поводу нарушения.

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 дошкольников, о них сообщается заведующему Учреждения.

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 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 контрактов на поставку продуктов питания.
- 5.2. Вопросы контроля, периодичность и формы предоставления результатов распределяются между контролирующими на основании Положения о внутреннем контроле Учреждения
- 5.3. Оформление и предоставление результатов контроля осуществляется в соответствии с Положением о внутреннем контроле Учреждения.

6. Документация

6.1. Документация заведующего производством (шеф-повара) для контроля за качеством питания:

- основное меню;
- технологические карты;
ведомость контроля за рационом питания;
- журнал входного контроля пищевых продуктов, производственного сырья и контроля документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
- журнал ежедневного учета питания детей (табель).
- должностные инструкции;
- инструкцию по охране труда и техники безопасности
- инструкции или СанПин по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- список обучающихся с пищевыми особенностями (страдающих аллергией, сахарным диабетом и иными заболеваниями, требующими диетического питания) указанием замены блюда;
- картотека технологии приготовления блюд;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольные блюда;

6.2. Документация медицинской сестры для контроля за качеством питания:

- журнал визуального производственного контроля пищеблока;
- гигиенический журнал контроля состояния здоровья персонала пищеблока;
- медицинские книжки персонала (единого образца);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;

6.5. Документация кладовщика по контролю за качеством питания:

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования; журнал учета температуры и влажности в складских помещениях; журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции; журнал прихода - расхода продуктов;
- журнал контроля сроков реализации продуктов;
- сертификаты на продукты питания.
- акты снятия остатков продуктов питания;
- контракты на поставку продуктов питания.

6.6. Инструментарий контроля:

- контрольные мероприятия заведующего по организации питания детей в МБДОУ детский сад № 1 «Родничок» г. Охи (Приложение 1)
- диагностика, регулирование, контроль. Контроль санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке (Приложение 2)
- диагностика, регулирование, контроль. Принципы организации питания детей в группе детского сада (Приложение 3)

7. Взаимосвязи с другими органами самоуправления.

7.1. Результаты Административного контроля за организацией питания в детском саду могут быть представлены на рассмотрение и обсуждение в органы самоуправления Учреждения: Педагогический совет, Общее собрание работников Учреждения, Совет родителей.

8. Ответственность.

7.1. Члены Административной комиссии, занимающиеся контролем за организацией питания в Учреждении, несут ответственность за достоверность излагаемых фактов, представляемых в справках по итогам контроля.

Приложение № 1 к Положению Об
Административном контроле в МБДОУ детский
сад № 1 «Родничок» г. Охи

КОНТРОЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ЗАВЕДУЮЩЕГО ПО ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ МБДОУ ДЕТСКИЙ САД №1 «Родничок» Г. ОХИ

МЕСЯЦ _____ 202 г.

<i>Контрольные мероприятия</i>	<i>Дата и оценка результатов</i>	<i>Дата и оценка результатов</i>	<i>Дата и оценка результатов</i>	<i>Дата и оценка результатов</i>
Санитарное состояние пищеблока				
Контроль качества продуктов с базы				
Соблюдение сроков реализации продуктов				
Соблюдение правил обработки сырых, вареных продуктов, яиц				
Организация питания в группах				
Контрольное взвешивание блюд выдаваемых с пищеблока				
Контрольное взвешивание порций на одного ребенка				
Хранение суточных проб				
Наличие остатков пищи в группах, на пищеблоке				

КОНТРОЛЬ ЗАВЕДУЮЩЕГО ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В
МБДОУ ДЕТСКИЙ САД №1 «Родничок» Г. ОХИ

КВАРТАЛ 202 г

<i>Контрольные мероприятия</i>	<i>Дата контроля</i>	<i>Оценка результатов контроля</i>
Документация пищеблока		
Документация кладовщика		
Документация Медицинской сестры		
Результаты инвентаризации в кладовой		
Маркировка инвентаря в группах и на пищеблоке		
Питание детей с аллергическими реакциями		
Использование ассигнований на питание		
Анализ отчета по питанию		

Условные обозначения : + - Отлично V - Хорошо ? Удовлетворительно - Не удовлетворительно

Приложение № 2 к Положению Об
Административном контроле в МБДОУ детский
сад № 1 «Родничок» г. Охи

Диагностика, регулирование, контроль.

Контроль санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке.

Дата:

Сотрудники пищеблока:

Кто осуществлял

Цель: Проверить теоретические знания и практические умения работников пищеблока по санитарно - эпидемиологическому состоянию на пищеблоке. **Методы:** наблюдение, беседа.

Задачи:

1. Оценить санитарное соответствие пищеблока и оборудования.
2. Отследить соблюдение графика влажной уборке на пищеблоке.
3. Проанализировать действия работников пищеблока при обработке технологического оборудования.
4. Определить наличие дезинфекционных и моющих средств.
5. Проанализировать знания сотрудников пищеблока инструкций по охране труда и технике безопасности.

Содержание

№	Содержание исследования	Кто отслеживает Ф.И.О.	№ Инстр.	Инструмент обследов.
1	Санитарное состояние пищеблока.		1	Карточка.
2	Наличие и хранения моющих средств для мытья на пищеблоке.		2	Карточка
3	Наличие необходимого оборудования для уборке пищеблока.		3	Карточка
4.	Соответствие графика уборки в течение дня.			Информационная записка
5	Соответствие дезинфекционных		-	Информаци

	и моющих средств на пищевые продукты согласно требованиям СанПиН.			онная записка
6	Технология мытья посуды.		4	Карточка
7	Выполнение инструкций по охране труда и технике безопасности.			Экспресс информация

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего:

Ознакомлен: (роспись)

Карточка № 1. «Санитарное состояние пищеблока детского сада». Контроль санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке.

Дата: _____

Ф.И.О. _____ работника

пищеблока:

Ф.И.О.

проверяющего:

№	Вопросы	Комментарии, оценка.
1	Общее санитарное состояние пищеблока: окон, стен, дверей и др.	
2	Эстетика пищеблока.	
3	Санитарное состояние мебели: стеллажа для посуды, шкафа для моющих средств, столов и др.	
4	Санитарное состояние сантехнического оборудования: раковин, котломоечных раковин.	
5	Состояние и маркировка технологического оборудования: - санитарное состояние; - рабочее состояние.	

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего:

Ознакомлен: (роспись)

—

Карточка № 2 «Наличие и хранения моющих средств для мытья на пищеблоке».
Контроль санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке.

Дата: _____

Ф.И.О.работника

пищеблока: ____

Ф.И.О.

проверяющего:

№	Вопросы	Комментарии, оценка.
1	Хранение и маркировка емкостей для моющих средств	
2	Наличие моющих средств на пищеблоке: - кальцинированная сода; - мыло хозяйственное; - жавилион другие дезинфекционные средства, разрешенные Центром государственного санитарно-эпидемиологического надзора.	
3	Соответствие инструкций по использованию моющих средств.	
4	Наличие мерной посуды для моющих средств.	

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего

Ознакомлен: (роспись)

—

Карточка № 3 «Оборудования для уборки пищеблока». Контроль санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке.

Дата: _____

Ф.И.О. _____ работника _____ пищеблока:

Ф.И.О. _____ проверяющего

№	Вопросы	Комментарии, оценка.
1	Хранение ветоши: - наличие тары; - наличие ветоши.	
2	Уборочный инвентарь: - швабры с маркировкой; - ведро с маркировкой; - правильность хранения; - качество ветоши.	

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего:

Ознакомлен: (роспись) _

Карточка № 4 «Технология мытья посуды».

Контроль санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке.

Дата

Ф.И.О.

работника

пищеблока

№	Наименование режимного процесса	Норма	Допустимо	Ниже нормы	Примечание

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего:

Ознакомлен: (роспись) _

к Положению Об Административном контроле в
МБДОУ детский сад №1 «Родничок» г. Охи
Диагностика, регулирование, контроль.

Принципы организации питания детей в группе детского сада.

Дата: _____ Группа:

Работники группы:

Цель:1. Дать педагогическую оценку трудовым умениям детей при организации дежурства.

2. Отследить функциональные обязанности взрослых при приеме пищи.

3. Отследить мотивационное влияние педагога на культуру поведения детей за столом.

4. Проверить технологию мытья посуды.

Методы: наблюдение, беседа.

Задачи:

1. Определить правильность выбора методических приемов работы с детьми, их эффективность при организации питания.

2. Оценить распределения функциональных обязанностей взрослых при приеме пищи детей в режимных моментах.

3. Определить объективные показатели трудовых умений детей.

4. Проанализировать учет индивидуальных особенностей воспитанников в группе.

5. Определить соответствие объема порции блюда норме для ребенка.

Объект: Питание как элемент здоровья детей.

Предмет: Организация состояния деятельности воспитателя и детей.

Содержание

№	Содержание исследования.	Кто отслеживает Ф.И.О.	№ инст	Инструм обследов.
1	Распределение функциональных обязанностей взрослых.		1	Карточка.
2	Сервировка стола.		2	Карточка
3	Обучение правильному использованию столовыми приборами.		3	Карточка

4.	Обучение детей столовому этикету.		4	
4	Культура поведения за столом.		5	Карточка
5	Оценка методических приемов в организации питания детей.			Экспресс информация
6	Осуществление индивидуального подхода к детям.			Наблюдение
7	Соответствие объема порции блюда норме для ребенка.		6	Карточка
8	Санитарное состояние групповых помещений.			Экспресс информация
9	Технология мытья посуды.		7	Карточка
10	Соблюдение режима питания.			Наблюдение

Вывод:

Предложения

Карточка № 1. «Распределение функциональных обязанностей взрослых».

Принципы организации питания детей в группе детского сада.

Дата: _____ Режимный момент: _____

Группа: _____

Педагог: _____

ФИО _____ проверяющего:

№	Вопросы	Комментарии, оценка.
1	Подготовка к приему пищи.	
2	Распределение обязанностей во время приема пищи.	
3	Смена блюд по мере надобности.	
4	Последовательность подачи блюд.	
5	Работа по окончанию процесса приема пищи детьми.	

Вывод:

Предложения

Карточка № 2.

«Сервировка стола». Принципы организации питания детей в группе детского сада.

Дата: _____ Режимный момент: _____

Группа: _____

Педагог: _____

ФИО

проверяющего:

№	Вопросы.	Комментарии, оценка.
1	Соответствие программным требованиям и возрасту детей.	
2	Эстетика сервировки.	
3	Нетрадиционное в использовании сервировки стола.	
4	Использование методов при обучении сервировки стола.	

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего:

Ознакомлен: (роспись)

—

Карточка №3 «Обучение правильному пользованию столовыми приборами»

Дата: _____ Режимный момент: _____

Группа: _____

Педагог: _____

ФИО

проверяющего:

№	Вопросы.	Комментарии, оценка.
1	Сформированность навыка пользования приборами у ребенка.	
2	Называние предметов детьми и взрослым.	
3	Создание проблемной ситуации.	
4	Использование методов и приемов для обучения ребенка.	
5	Учет возрастных и индивидуальных особенностей.	
6	Работа по закреплению навыка в режиме дня.	

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего: Ознакомлен: (роспись)

~

Карточка №4 «Дежурство детей»

Дата: _____ Режимный момент: _____

Группа: _____

Педагог: _____

ФИО

проверяющего:

№	Вопросы	Комментарии, оценка
1	Наличие и функционирование уголка дежурства(карточки по цвету, индив. карточки, символика, моделирование)	
2	Наличие формы для дежурств (фартуки, косынки, пилотки)	
3	Использование алгоритмов сервировки стола.	
4	Этапы работы дежурных.	
5	Самоконтроль дежурных.	

Вывод:

Предложения:

Дата: _____ Режимный момент: _____

Группа: _____

Педагог: _____

ФИО

проверяющего:

№	Вопросы поведения за столом.	да	нет	час
1	Как дети соблюдают правила культурного поведения за столом: правильно ли пользуются столовыми приборами, пользуются ли бумажными салфетками: а) без напоминания, б) с напоминанием. дежурят по столовой с удовольствием, без удовольствия, вежливо ли обращаются друг с другом, умеют ли обращаться к взрослым.			
2	Отношение к приему пищи: есть ли любимое блюдо, равнодушны ли к еде, аккуратно ли едят, все ли съедают норму питания: а) первое блюдо, б) второе блюдо, в) третье блюдо.			

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего:

Ознакомлен: (роспись)

Карточка № 6 «Соответствие объема порции блюда норме для ребенка».
Принципы организации питания детей в группе детского сада.

Дата _____ Группа _____

Ф.И.О воспитателя _____

Ф.И.О. мл. воспитателя _____

Ф.И.О. проверяющего _____

№	Завтрак название блюда	Уел. обоз	Обед название блюда	Уел. обоз	Полдник название блюда	Уел. обоз
1						
2						
3						
4						
5						
6						

Условные обозначения:

Н - норма (соответствует норме)

Д- допустимо (незначительные отклонения)

Н/Д - ниже нормы (значительное отклонения от нормы)

Вывод:

Предложения:

Роспись проверяющего: _____

Ознакомлен: (роспись) _____

Дата _____

Ф.И.О. пом. воспитателя _____

Ф.И.О. осуществляющего контроль _____

№	Наименование режимного процесса	Норма	Допустимо	Ниже нормы	Примечание

Вывод:

Предложения:

Карточка № 7 «Технология мытья посуды».
Принципы организации питания детей в группе детского сада.
Анкета: «Питание глазами родителей»

1. Как Вы оцениваете здоровье своего ребёнка?
здоров _____
часто болеет _____
2. Страдает ли Ваш ребенок заболеваниями желудочно-кишечного тракта?
да _____
нет _____
иногда _____
3. Назовите любимое блюдо вашего ребенка?
4. Какие овощные и молочные блюда вы готовите дома?
каши _____
запеканки _____
сырники _____
молочные супы _____
салаты _____
тушеные овощи _____
овощные супы _____
Другое _____
5. Часто ли даете ребенку сладости?
часто _____
редко _____
никогда _____
6. Любит ли ваш ребенок фрукты?
да (какие) _____
нет _____
7. Практикуете ли вы оригинальное оформление блюд дома?
8. Какие блюда и напитки из меню детского сада вы готовите дома? _____
9. Что не любит есть ваш ребенок?
10. Как Вы думаете, следует ли вывешивать в уголках для родителей рецепты блюд, которые больше всего нравятся детям в детском саду? _____
11. Ваши предложения по меню в детском саду _____

Спасибо за сотрудничество!