

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
Талицкий детский сад  
155644, Ивановская область, Южский район, с. Талицы, ул. Ленина дом**

**5  
Приказ**

№ 10  
18.02.2021г.

от

**Об утверждении Положения об организации контроля качества питания  
в МБДОУ Талицком детском саду**

В соответствии с приказом Отдела образования администрации Южского муниципального района от 12.02.2021 г. № 54 «Об утверждении положения об организации контроля качества питания в муниципальных образовательных учреждениях, подведомственных Отделу образования администрации Южского муниципального района», в целях предоставления качественного горячего здорового питания для воспитанников МБДОУ Талицкого детского сада, **приказываю:**

1. Утвердить Положение об организации контроля качества питания в МБДОУ Талицком детском саду (далее – Положение) (Приложение №1).
2. Назначить ответственным за контроль качества питания в МБДОУ Талицком детском саду заведующего, а на время отсутствия заведующего ответственность возложить на воспитателя, исполняющего обязанности заведующего.

Заведующий



Е.А. Хохлова

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**  
**Талицкий детский сад**  
**155644, Ивановская область, Южский район, с. Талицы, ул. Ленина дом**

**5**

Утверждаю: Заведующий  
МБДОУ Талицкого детского  
сада *Хохлова* Е.А. Хохлова  
Приказ № 9  
от 18.02.2021



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации контроля качества питания в МБДОУ Талицком**  
**детском саду**

**1. Общие положения**

1.1. Целью организации контроля качества здорового горячего питания в дошкольном образовательном учреждении (далее - питание) является координация деятельности должностных лиц для обеспечения качества питания обучающихся.

1.2. Основные задачи организации контроля качества питания:

- контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства Российской Федерации при организации питания обучающихся;

- выявление нарушений в части организации и обеспечения качественного питания обучающихся и принятие мер по устранению и предупреждению нарушений при организации качественного питания в образовательном учреждении;

- оценка уровня удовлетворенности качеством питания;

- совершенствование механизмов организации и улучшения качества питания в образовательном учреждении.

1.3. Организация контроля качества питания обучающихся в образовательном учреждении осуществляется на следующих уровнях:

- контроль качества питания обучающихся на уровне детского сада;

- муниципальный контроль качества питания воспитанников;

- общественный контроль качества питания воспитанников.

1.4. Контроль качества питания в ДОУ осуществляется в соответствии с СанПиН и методическими рекомендациями Роспотребнадзора в виде плановых текущих, или оперативных, в том числе текущих, проверок и предусматривает проведение в пределах компетенции наблюдений и обследований в пищеблоке детского сада, анкетирования родителей, проверки соблюдения работниками, участвующими в организации процесса

питания, требований действующего законодательства в сфере питания детей, в том числе локальных актов образовательного учреждения.

1.5. Для организации контроля качества питания в ДОУ назначаются ответственные должностные лица.

1.6. К мероприятиям по контролю качества питания в ДОУ рекомендуется привлекать старшего воспитателя, воспитателей групп, уполномоченных по правам детей образовательного учреждения, представителей родительской общественности.

1.7. Для организации обратной связи с родителями необходимо организовать постоянную работу телефонной «горячей линии» по вопросам качества питания в ДОУ.

1.8. Сведения об организации питания в ДОУ, в том числе о составе бракеражной комиссии, ежедневного меню, телефонах «горячих линий», ответственных должностных лицах, а также материалы по культуре питания необходимо размещать на информационных стендах и сайте ДОУ.

1.9. Результатом контроля качества питания в образовательном учреждении является анализ деятельности и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в ДОУ.

1.10. Вопросы организации питания в ДОУ регламентируются локальными актами учреждения.

## **2. Организационные формы контроля качества питания.**

2.1. На уровне ДОУ контроль качества питания включает:

- ежедневную работу бракеражной комиссии;
- изучение документации: графики питания, бракеражные журналы, технологические карты, ежедневные меню и 10-дневные меню, согласованные с органами Роспотребнадзора;
- обследование пищеблока (кухни);
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания;
- ежедневное взаимодействие руководителя с персоналом, пищеблока детского сада и организатором питания (при наличии);
- организацию работы с заявителями по вопросам качества питания.

2.2. Общественный контроль качества питания включает:

- организацию проверок качества питания воспитанников в ДОУ, инициированных как самим образовательным учреждением с участием родительской общественности, так и общественными организациями;
- проверках Роспотребнадзора, проверках инициированными общественными организациями по контролю качества питания в ДОУ;

- анкетирования родителей и опросы дошкольников по вопросам организации качества питания в ДООУ;
- формирование предложений по совершенствованию работы по предоставлению качественного горячего питания;

### **3. Содержание контроля качества питания**

Содержание контроля качества питания в ДООУ настоящего положения включает:

- контроль режима и рациона питания в ДООУ;
- контроль выполнения нормативов по питанию, соответствия готовых блюд по калорийности, содержанию белков, жиров и углеводов;
- контроль качества продовольственного сырья, сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологии приготовления пищи;
- контроль поточности технологических процессов;
- контроль соответствия ежедневного меню (меню-раскладки) утвержденному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствия объемов порций и суммарной массы блюд меню;
- контроль за отсутствием в меню запрещенных к реализации в образовательных организациях продуктов;
- контроль условий хранения пищевых продуктов на пищеблоке (соответствие условий хранения, указанных на маркировке продукт);
- контроль суточных проб, вкусовых качеств предлагаемых блюд;
- контроль температуры блюд на линии раздачи и на столе у обучающихся;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока (кухни) образовательного учреждения;
- контроль правил обработки столовой и кухонной посуды, оценка состояния посуды;
- контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала, гигиенических знаний и навыков персонала пищеблока образовательного учреждения;
- контроль приема пищи в ДООУ;
- контроль выполнения муниципальных контрактов на поставку продуктов питания;
- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока (кухни) ДООУ;
- контроль соблюдения культуры обслуживания обучающихся.

### **4. Результаты контроля качества питания**

По результатам планового контроля качества питания на уровне ДООУ и издаются соответствующие приказы, утверждающие планы, сроки и ответственных лиц за устранение нарушений, указываются сроки проведения повторного контроля (при необходимости); решения о поощрении и взыскании работников по результатам контроля (при необходимости).