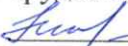


Принято:
Общим собранием
трудового коллектива Председатель:
 О.В. Никитина
Протокол № 1 от «19» 05 2022г.

Согласовано:
Председатель: ПК  Т.В. Чугаева
Протокол № 6 от «18» 05 2022г.

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ №21
 И.В. Борисова

Приказ № 42 от «20» сентября 2022г.



**Положение
об административном контроле
организации и качества питания в Муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении «Детский сад № 21»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об административном контроле организации и качества питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 21» (далее – ДООУ) разработано в соответствии со статьей 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, приказом Минздравсоцразвития и Минобрнауки РФ № 213н/178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также на основании Устава дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Данное Положение о контроле организации и качества питания в ДООУ определяет основные цели и задачи административного контроля, организационные методы, виды и его формы, регламентирует содержание и распределение вопросов контроля, документацию и делопроизводство, устанавливает правила, права и ответственность участников контроля организации и качества питания в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. При разработке Положения об административном контроле организации и качества питания в детском саду учтены Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и иные законодательные нормативные акты, регулирующие организацию и качество питания в дошкольных образовательных учреждениях.

1.4. Контроль организации и качества питания в ДООУ предусматривает проведение администрацией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов Российской Федерации в сфере питания детей, Положения об организации питания в ДООУ, а также иных локальных актов дошкольного образовательного учреждения, включая приказы, распоряжения и решения педагогических советов.

1.5. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в дошкольном образовательном учреждении.

2. Цель и основные задачи контроля

2.1. Основной целью административного контроля организации и качества питания в ДООУ является оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основные задачи административного контроля организации и качества питания:

- контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства Российской Федерации;
- выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов ДООУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении;
- анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;

- анализ результатов реализации приказов и иных нормативно-правовых актов детского сада, 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;
- совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в дошкольном образовательном учреждении.

3. Организационные методы, виды и формы контроля

3.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование пищеблока (кухни);
- 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 качества питания 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 года.

3.4. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции заведующего дошкольным образовательным учреждением.

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

4. Основные правила

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

4.2. Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные миссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

Целью контроля ответственными заполняются таблицы отражения полученных при изучении результатов: диагностика, регулирование, коррекция (ДРК), а также акты обследований (приложение 1).

Участие в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены Совета ДОУ. Участие членов профсоюзного комитета детского сада в работе комиссий является обязательным.

4.3. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке ДООУ должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения об административном контроле организации и качества питания возлагается на заместителя заведующего по АХР (завхоза).

4.4. Основаниями для проведения контроля являются:

- план-график;
- приказ по дошкольному образовательному учреждению;
- обращение родителей (законных представителей) воспитанников и работников дошкольного образовательного 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 Российской Федерации в части организации питания дошкольников, о них сообщается заведующему дошкольным образовательным учреждением.

5. Содержание и распределение вопросов контроля

5.1. Содержание контроля организации и качества питания определяется вопросами:

- контроль рациона и режима питания в дошкольном образовательном учреждении;
- контроль выполнения нормативов по питанию;
- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока дошкольного образовательного учреждения;
- контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологии приготовления пищи;
- контроль поточности технологических процессов;
- контроль готовой продукции;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока дошкольного образовательного учреждения;
- контроль санитарного содержания и санитарной обработки предметов производственного окружения;
- контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала, гигиенических знаний и навыков персонала пищеблока дошкольного образовательного учреждения;
- контроль приема пищи воспитанниками дошкольного образовательного учреждения;
- контроль бухгалтерской документации;
- контроль выполнения муниципальных контрактов на поставку продуктов питания.

5.2. Вопросы контроля, периодичность и формы предоставления результатов распределяются между контролирующими лицами.

5.3. Оформление и предоставление результатов административного контроля оформляется Актом обследования ДООУ (приложение 2)

6. Права участников административного контроля

6.1. При осуществлении административного контроля, проверяющее лицо имеет право:

- знакомиться с документацией в соответствии с должностными обязанностями работника дошкольного образовательного учреждения, его аналитическими материалами;

- изучать практическую деятельность работников, принимающих участие в организации питания в ДООУ, через посещение пищеблока, групповых помещений, наблюдение за организацией приема продуктов у поставщика, за организацией хранения продуктов, процессом приготовления питания, процессом выдачи блюд из пищеблока в группы, организацией питания воспитанников в группах, других мероприятий с детьми по вопросам организации питания, наблюдение режимных моментов;

- делать выводы и принимать управленческие решения.

5.2. Проверяемый работник ДООУ имеет право:

- знать сроки контроля и критерии оценки его деятельности;
- знать цель, содержание, виды, формы и методы контроля;
- своевременно знакомиться с выводами и рекомендациями проверяющих лиц;
- обратиться в комиссию по трудовым спорам дошкольного образовательного учреждения при несогласии с результатами административного контроля.

7. Ответственность

1. Лица, занимающиеся контролирующей деятельностью по организации и качества питания в ДООУ, несут ответственность:

- за достоверность излагаемых фактов, представляемых в справках по итогам контроля организации и качества питания в дошкольном образовательном учреждении;
- за тактичное отношение к проверяемому работнику во время проведения контрольных мероприятий;
- за качественную подготовку к проведению проверки деятельности работника;
- за обоснованность выводов по итогам проверки.

8. Документация

1. Документация калькулятора для контроля качества питания:

- примерное 10-дневное цикличное меню;
- технологические карты;
- журнал визуального производственного контроля пищеблока;
- журнал ежедневного учета питания детей;
- контроль наличия и состояния маркировки, использования кухонной посуды, утвари, инвентаря согласно маркировки

2. Документация заведующего хозяйством для контроля качества питания:

- журнал входного контроля пищевых продуктов, производственного сырья и контроля документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- ведомость анализа используемого набора продуктов за неделю;
- журнал регистрации бракеража готовых блюд;
- журнал разделки сырой продукции (мяса, рыбы);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- журнал ежедневного учета питания детей;
- журнал прихода – расхода продуктов;
- журнал контроля сроков реализации продуктов;
- журнал учета сертификатов.

Документация медицинской сестры для контроля качества питания:

- гигиенический журнал (сотрудники)
- журнал визуального производственного контроля пищеблока дошкольного образовательного учреждения;
- журнал контроля состояния здоровья персонала пищеблока;
- медицинские книжки персонала (единого образца);
- журнал аварийных ситуаций;
- журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля, проводимого лабораторией Роспотребнадзора.

8.4. Документация бухгалтера для контроля организации питания:

- накопительная ведомость;
- акты снятия остатков продуктов питания;
- акты закладки продуктов питания в котел;
- муниципальные контракты на поставку продуктов питания.

9. Делопроизводство

9.1. Результаты оперативного контроля отражаются в Актах. По результатам оперативного контроля проводится собеседование с проверяемым лицом, при необходимости, готовится сообщение о состоянии дел на административное совещание, Педагогический совет, или Общее собрание трудового коллектива дошкольного образовательного учреждения.

9.2. Справка по результатам планового, внепланового и тематического контроля должна содержать в себе следующую информацию:

- вид контроля, основание для проведения контроля;
- форма контроля;
- тема и содержание контроля;
- цель контроля;
- сроки проведения контроля;
- состав комиссии;
- результаты контроля;
- нарушения;
- выводы;
- предложения и рекомендации;
- подписи проверяющих лиц;
- подписи проверяемых лиц.

9.3. По результатам планового, внепланового и тематического контроля заведующий ДООУ издает приказ, в котором указывается:

- наименование контроля;
- дата справки по результатам контроля;
- решение по результатам контроля;
- назначаются ответственные лица по исполнению решения;
- указываются сроки устранения недостатков;
- указываются сроки проведения повторного контроля (при необходимости);
- поощрение и взыскание работникам по результатам контроля (при необходимости).

10. Заключительные положения

10.1. Настоящее Положение об административном контроле организации и качества питания является локальным нормативным актом ДООУ, принимается на Общем собрании трудового

коллектива и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

10.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

10.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 10.1. настоящего Положения.

10.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение 1

ДРК санитарно-эпидемиологического состояния на пищеблоке (горячий цех)

Дата: _____

Кем: _____

У кого: _____

Кто проводил: _____

Механизм заполнения: Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует

– – не соответствует

v – частично соответствует;

Р – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	ГОРЯЧИЙ ЦЕХ			
1.1	Электроплиты: Чистота духовых шкафов Чистота плит Чистота стен около них Рабочее состояние			
1.2	Холодильные камеры (холодильники): Своевременность разморозки (наличие «шуб») Санитарное состояние Температурный режим (соответствие) Маркировка			
1.3	Суточная проба: Правильность хранения (в соответствующем холодильнике) Состояние кассетниц Состояние гастрономов Наличие крышек Правильность отбора (в полном объеме) Своевременность сменяемости и наличие продукции (часов)			
1.4	Доски для вареной продукции: Качество обработки			
	Наличие маркировки			

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
	Соответствие количественному требованию Правильность хранения Наличие трещин, шербинок Состояние кассетницы для хранения досок (желательно из нержавеющей стали)			
1.5	Ножи для вареной продукции: Качество обработки Наличие маркировки Соответствие количественному требованию Состояние кассетницы для размещения ножей (желательно магнитная доска) Правильность хранения Качество заточки			
1.6	Контрольные весы: Состояние Правильность работы Маркировка			
1.7	Технологическое оборудование: Состояние санитарное Состояние рабочее Маркировка			
1.8	Состояние столов вареной продукции			
1.9	Хранение хлеба: Наличие тары: для белого хлеба для черного хлеба Маркировка тары Состояние стола Состояние доски Наличие ножа с маркировкой			
1.10	Хранение ветоши: Наличие тары Наличие ветоши			
1.11	Уборочный инвентарь: Швабры с соответствующей маркировкой Ведро с соответствующей маркировкой Ветошь для пола (наличие, качество) Правильность хранения /не в помещении цеха/			
1.12	Состояние раковин для мытья рук			
1.13	Вода для питья детей: Состояние емкости для хранения Наличие кипяченой воды в достаточном количестве Наличие бутилированной воды			
1.14	Контрольное блюдо: Состояние уголка для хранения (эстетика) Наличие маркированной посуды в соответствии с возрастом			

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
15	Одежда работников пищеблока: Состояние (чистота) Наличие пыльников/убора Наличие пыльников для рук (не менее 2х) Наличие тапочек для уборки Количественное соответствие			
2	УГОЛОК БРАТЕРСКОЙ КОМИССИИ: Наличие (полочка, выделенное место) Вымеренная емкость с маркировкой веса (тарелка и т.п.) Наличие ножа, вилки, ложки Наличие пыльника термометра			
3	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ			
4	ИНСТРУКЦИИ ПО О.Т. и Т.Б.: Наличие Соответствие требованиям Наличие демонстрационных копиров			

Выводы:

должность

подпись

расшифровка подписи

ДРК санитарно-эпидемиологического состояния групп

Дата: _____

Кем: _____

У кого: _____

Кто проводит: _____

Механизм выполнения: Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует

-- не соответствует

v – частично соответствует

Р – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ			
1.1	Эстетика помещения (группы)			
1.2	Температурный режим, проветривание (выполнение графика проветривания)			

¹ Графа «Выводы» обязательно должна заполняться (санитарно-эпидемиологическое состояние цеха готовой/выпечной продукции находится на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).

№ п/п	Содержание	Д	Р	
1.3	Наличие графика проветривания			
1.4	Качество влажной уборки помещения			
1.5	Выполнение инструкции по охране жизни и здоровья детей: – Соответствие мебели возрасту детей (зона питания детей) – Наличие битой, треснутой посуды			
1.6	Блок для мытья посуды: – Наличие моющих и дез. средств, разрешенных Роспотребнадзором – Наличие инструкций по их использованию – Наличие мерной емкости – Наличие маркировки на раковинах (чистая, грязная) – Наличие литража на раковинах – Наличие пробок для раковин (2 шт.) – Наличие тары для грязной и чистой ветоши – Наличие ветоши – Наличие кастрюли для пищевых отходов с маркировкой			
1.7	Одежда персонала: – Наличие головного убора – Наличие халата для получения пищи – Наличие фартука для раздачи пищи – Наличие фартука для мытья посуды – Наличие полотенца для вытирания рук			
1.8	Посуда для получения еды: – Достаточность (по количеству и объему) – Качество: • Все из нержавеющей стали • Емкость для компота (обязательно нержавеющая) • Емкость для витаминизированного напитка (обязательно нержавеющая) • Наличие с поврежденной эмалью – Маркировка: • Название блюда • Указание веса на посуде для второго блюда и салатов			
1.9	Раздаточный инвентарь: – Наличие разливных ложек с маркировкой – Наличие кондитерских лопаточек			

**ДРК санитарно-эпидемиологического состояния
на пищеблоке (котломоечная)**

Дата: _____

Кем: _____

У кого: _____

Кто проводил: _____

Механизм заполнения: Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует

-- не соответствует

v – частично соответствует;

Р – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	КОТЛОМОЕЧНАЯ			
1.1	Металлические раковины: – Наличие (количество) – Санитарное состояние – Техническое состояние – Маркировка – Разметка литража			
1.2	Моющие средства (наличие): – Использование дезинфекционных средств, разрешенных Роспотребнадзором – Использование моющих средств, разрешенных Роспотребнадзором – Наличие неразрешенных дезинфекционных и моющих средств – Хранение в соответствии с требованиями СанПиН			
1.3	Инструкции: – Наличие инструкции по мытью кухонной посуды и инвентаря – Содержание в соответствии с санитарными правилами – Наличие визы руководителя и подпись медицинского работника			
1.4	Наличие специальной ветоши (мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов: – Состояние – Наличие специальной промаркированной тары («чистая», «грязная» ветошь)			
1.5	Хранение кухонной посуды, мелкого деревянного и металлического инвентаря: – Наличие решетчатого стеллажа – Размещение вымытой кухонной посуды (в перевернутом виде) – Наличие стеллажа с высотой нижней полки от пола не менее 0,5 м – Правильность размещения сухой кухонной посуды – Правильность размещения мелкого металлического и деревянного инвентаря: вымытого			

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
	сухого			
1.6	Кухонный инвентарь: – Маркировка – Литровка – Состояние: котлов противней кастрюль дуршлагов разливных ложек лопаток венчиков – Наличие посуды из алюминия – Емкость для приготовления компота (нержавейка) – Емкость для кипячения молока (нержавейка)			
1.7	Одежда работников пищеблока – Наличие клеенчатых фартуков – Наличие и состояние полотенец для рук /не менее 2х			
2.	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ			

Выводы:

должность

подпись

расшифровка подписи

**ДРК санитарно-эпидемиологического состояния
в овощной кладовой**

Дата: _____

Кем: _____

У кого: _____

Кто проводил: _____

Механизм заполнения: Д – диагностика (обследование, оценка):

– соответствует

– не соответствует

– частично соответствует;

Р – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», частично соответствует);

К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели, с целью оценки выполненных рекомендаций);

Графа «Выводы» обязательно должна заполняться (санитарно-эпидемиологическое состояние котломоечной блока находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ			
	Выполнение требований к условиям хранения овощей: – Темное помещение – Наличие стеллажей, ларей (высота от пола не менее 15 см)			
	– Санитарное состояние стеллажей, ларей – Наличие термометра – Соответствие температурному режиму(+10...+ 12 °С) – Наличие прибора, измеряющего влажность			
	– Фиксация показателей температуры и влажности в журнале «Регистрация температурновлажностного режима в помещениях кладовых (продуктовой, овощной) и холодильном оборудовании в ДОУ» – Своевременность переборки овощей (наличие гнили, плесени, комьев грязи и т.п.) – Отсутствие базной тары			
2	Холодильное оборудование для хранения овощей и фруктов: – Своевременность разморозки (наличие «шуб») – Санитарное состояние – Температурный режим (соответствие) – Маркировка			
3	Ассортимент овощей и фруктов в соответствие с Типовым рационом: – Соответствие – Разнообразие – Своевременность реализации			
4	Качество фруктов: – Яблоко – Апельсин – Мандарин – Банан – Другие фрукты			
5	Качество овощей: – Картофель – Капуста – Морковь – Свекла – Лук – Другие овощи			
6	Правильность хранения быстрозамороженной продукции			
7	Уборочный инвентарь: – Швабры с соответствующей маркировкой – Ведро с соответствующей маркировкой – Ветошь для пола (наличие, качество) – Правильность хранения / не в помещении овощной кладовой/			
8	Весы: – Маркировка – Состояние – Правильность работы			
9	Наличие тары для выдачи овощей и фруктов на пищеблок:			

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
	- Состояние - Весовая маркировка - Соответствие пищевой маркировке			
10	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ			

Выводы⁴:

должность

подпись

расшифровка подписи

**ДРК санитарно-эпидемиологического состояния
(продуктовый склад)**

Дата: _____

Кем: _____

У кого: _____

Кто проводил: _____

Механизм заполнения: Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует

-- не соответствует

v – частично соответствует;

Р – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», «частично соответствует»);

К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ			
1.1	Холодильное оборудование: - Своевременность разморозки (наличие «шуб») - Санитарное состояние - Температурный режим (соответствие) - Маркировка			

Графа выводы обязательно должна заполняться (санитарно-эпидемиологическое состояние продуктовой зоны находится: на высоком/должном уровне; на среднем уровне, на низком уровне).

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1.2	Хранение продуктов: - Наличие стеллажей из нержавеющей стали - Наличие расстояния от стены (не менее 20 см) - Наличие хранения продуктов в базной таре - Наличие хранения продуктов на полу - Соблюдение товарного соседства в холодильном оборудовании - Наличие тары с маркировкой для пищевых продуктов - Наличие ножа для сливочного масла - Емкость для хранения сыра - Наличие решеток для подставок - Условия хранения (соответствие температурному режиму)			
1.3	Ассортимент продуктов в соответствии с требованиями			
1.4	Наличие маркировочного ярлыка: - Мясо - Рыба - Масло сливочное - Яйцо - Сухие фрукты - Молочные продукты - Крупы - Хранение продуктов с просроченными сроками реализации			
1.5	Уборочный инвентарь: - Швабры с соответствующей маркировкой - Ведро с соответствующей маркировкой - Ветошь для пола (наличие, качество) - Правильность хранения /не в помещении кладовой/			
1.6	Своевременность обработки емкостей для хранения продуктов (сыпучие продукты и др.)			
1.7	Своевременность обработки стеллажей			
1.8	Тара для поставщиков (оборотная): - Состояние - Маркировка - Количество - Хранение			
1.9	Весы: - Маркировка - Состояние - Правильность работы			
1.10	Наличие тары для выдачи продуктов на пищеблок: Состояние			

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
	- Весовая маркировка - Соответствие пищевой маркировке			
1.11	Наличие измерительных приборов: - Наличие термометра и соответствие температурному режиму - Наличие прибора для измерения влажности и соответствия требуемым параметрам			
2	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ			
3	ДОКУМЕНТАЦИЯ			
3.1	Ведение журнала «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»: - Наличие - Правильность ведения - Наличие записей по взаимодействию с обслуживающими организациями			
3.2	Ведение журнала «Регистрация температурновлажностного режима в помещениях кладовых (продуктовой, овощной) и холодильном оборудовании в ДОУ»: - Наличие - Правильность заполнения, проведение генеральных уборок			

Выводы⁵:

должность

подпись

расшифровка подписи

**ДРК санитарно-эпидемиологического состояния
на пищеблоке (мясорыбный /заготовочный/ цех)**

Дата: _____
 Кем: _____
 У кого: _____
 Кто проводил: _____

Механизм заполнения: Д – диагностика (обследование, оценка):

+ – соответствует

-- не соответствует

v – частично соответствует;

Р – регулирование (даются рекомендации, что сделать, если поставлена оценка «не соответствует», частично соответствует»);

К – контроль (возвращаемся к этой графе через 2 недели с целью оценки выполненных рекомендаций).

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1	МЯСОРЫБНЫЙ /ЗАГОТОВОЧНЫЙ/ ЦЕХ			
1.1	Холодильное оборудование: – Наличие – Своевременность разморозки / наличие «шубы» – Санитарное состояние – Температурный режим – Хранение продуктов в соответствии с эпидем. требованиями – Маркировка			
1.2	Доски сырой продукции: – Качество обработки – Наличие маркировки – Соответствие количественному требованию – Чистота кассетницы – Правильность хранения			
1.3	Ножи сырой продукции: – Качество обработки – Наличие маркировки – Соответствие количественному требованию – Чистота кассетницы – Правильность хранения – Качество заточки			
1.4	Состояние стола сырой продукции			
1.5	Металлические ванны: – Наличие не менее 2х – Наличие маркировки (мясо, рыба и т.д.) – Состояние			
1.6	Состояние раковин для мытья рук			
1.7	Место для обработки яиц: – Стол (или отдельное помещение)			
	– Емкости (не менее 4х): чистота, безопасность (сколы) – Наличие халата, перчаток – Наличие дезсредств, разрешенных ЦГиЭ – Наличие инструкции по обработке яйца (утверждено руководителем, составлена кем и на основании какого документа) – Наличие тетради по обработке яиц			
1.8	Наличие контрольных весов			
1.9	Технологическое оборудование: – Рабочее состояние – Санитарное состояние			

№ п/п	Содержание	Д	Р	К
1.10	Уборочный инвентарь: – Швабры с соответствующей маркировкой – Ведро с соответствующей маркировкой – Ветошь для пола (наличие, качество) – Правильность хранения /не в помещении цеха/			
1.11	Одежда работников пищеблока: – Наличие клеенчатых фартуков – Наличие и состояние полотенец для рук (не менее 2х)			
2	ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ			
3	ИНСТРУКЦИИ ПО О.Т. и Т.Б.: – Наличие – Соответствие требованиям – Наличие диэлектрических ковров			

Выводы: _____

/ _____ /

должность

подпись

расшифровка подписи

Акт контроля выхода готового блюда на пищеблоке

«__» _____ 20__ года

ФИО осуществляющего контроль _____

Должность осуществляющего контроль _____

Произведена проверка выхода готового блюда у повара _____

Установлено: _____

п/п №	Наименование блюда	Выход по меню	Выход по факту

Выводы:

Предложения:

Подпись проверяющего _____

Подпись _____

Акт контроля «Организации питания в группе»

«__» _____ 20__ года

Группа № _____

ФИО осуществляющего контроль _____

Должность осуществляющего контроль _____

У кого _____

№	Вопросы к анализу	1	2	3	4	5	6	10
1	Гигиеническая обстановка: – санитарное состояние							
	– проветривание							
	– размещение столовой мебели							
	– выполнение режима питания							
2	Сервировка стола: – учет требований сервировки по возрасту детей							
	– эстетика сервировки							
	– оценка деятельности дежурных							
3	Согласованность в работе взрослых и их руководство организацией питания:							
	– подготовка детей к приему пищи							
	– организация гигиенических процедур							
	– внешний вид детей, настроение и общение							
	– обстановка в группе во время еды							
	– навыки пользования столовыми приборами (ложка, вилка, нож)							
	– есть ли дети с плохими привычками, их причины							
4	Общение воспитателя с детьми во время приема пищи:							
	– умение преподнести блюдо (нелюбимое, новое)							
	– обращение внимания на вкусно приготовленную пищу, ее внешний вид							
	– обучение правилам поведения за столом – отлично – хорошо							

ВЫВОДЫ: _____

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: _____

Подпись проверяющего _____

ФИО

Ознакомлен _____

Акт контроля
«Соблюдение правил хранения и реализации
скоропортящихся продуктов питания»

« _____ » _____ 20__ года

Цель проверки: выборочная проверка условий хранения и сроков реализации скоропортящихся продуктов.

И.О. осуществляющего контроль _____

Должность осуществляющего контроль _____

кого _____

№	Наименование	Единица измерения	Дата поступления	Дата реализации	Срок хранения
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					

ВЫВОДЫ:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Подпись проверяющего _____

ФИО

Ознакомлен _____

ФИО, подпись

Акт контроля
«Соответствие объема порции готовой продукции,
выданной детям»

«__» _____ 20__ года

Группа № _____

ФИО осуществляющего контроль _____

Должность осуществляющего контроль _____

У кого _____

№	Завтрак Наименование блюда	Условн.об озн.	Обед Наименование блюда	Условн. обозн.	Полдник Наименование блюда	Условн. обозн.

Условные обозначения:

N – норма (соответствует норме)

Д – допустимо (незначительные отклонения)

Н/Д – ниже допустимого (значительные отклонения от нормы)

ВЫВОДЫ:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Подпись проверяющего _____
ФИО

Ознакомлен _____
ФИО, подпись

Акт обследования МБДОУ №21

«__» _____ 20__ года

обследования детского сада _____

по адресу _____

Комиссия в составе: _____

в присутствии: _____ провели

проверку организации и ведения производственного контроля по питанию в детском саду и выявили следующее:

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. – не соответ. v – частич. соответет.	
	Нормативно-правовое обеспечение организации питания детей в д/с:		
	наличие:		
	– у заведующей (полного пакета)		
	– у дкалькулятора (полного пакета)		
	– на пищеблоке:		
	– у повара:		
	Типовой рацион питания детей		
	Технологические карты		
	Таблицы отходов пищевых продуктов и блюд при холодной кулинарной обработке		
	Нормы потерь массы продуктов и блюд при тепловой обработке		
	Показатели выхода и нормы влажности для каш различной консистенции		
	Примерное количество жидкости (молока и воды) для крупчатых каш разной густоты и их время варки		
	Журнал отходов		

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. – не соответ. v – частич. соответст.	
	Инструкция «Правила обработки куриных яиц»		
	Инструкции по обработке и мытью кухонной посуды и инвентаря		
	– у кладовщика:		
	Типовой рацион питания детей		
	План поставки продуктов		
	Журнал заказа продуктов		
	Журнал «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья» (исполнение приказа СЗОУО от 13.10.2008г. № 684 «О введении обязательных форм документации по организации питания детей): – компетентность ведения журнала – действенная отметка о взаимодействии с поставщиками		
	аккуратность и рациональность оформления:		
	– у заведующей		
	– у диетсестры		
	– у повара		
	– у кладовщика		
	наглядность:		
	стенды:		
	– эстетика		
	– содержание		
	график закладки продуктов в котел		
	ответственные за закладку продуктов в котел		
	выход объема порций на 1 ребенка		
	график выдачи готовой продукции с пищеблока в группы		
	меню на день (для родителей):		
	– подписи администрации и диетсестры		
	– объем выхода готового блюда		
	– пищевая ценность рациона питания		

№ п/п	Показатели	Оценка	Рекомендации
		+ – соответ. – не соответ. v – частич. соответст.	
	– рекомендуемый ужин (желательно)		
	контрольное блюдо:		
	– место расположения		
	– эстетика		
	– достоверность по возрасту детей (наличие маркировки на чайной паре):		
	* ясли (100, 150, 180)		
	** д/с (100, 180, 193)		
	Приказы руководителя на новый учебный год (наличие, полнота содержания):		
	– о питании сотрудников		
	– об ответственных за закладку продуктов в котел		
	– о графике закладки продуктов в котел		
	– о графике выдачи готовой продукции с пищеблока по группам		
	– о создании бракеражной комиссии		
	– о создании комиссии по снятию остатков продуктов питания в продуктовой кладовой		
	– о порядке оформления дополнительного питания на детей		
	Оформление «менютребования» на выдачу продовольственного сырья и продуктов питания на пищеблок:		
	использование программного продукта «1с: Школьное Питание ПРОФ»:		
	– используют		

об административном контроле организации и качества питания в ознакомлены

Должность	Расшифровка	Подпись / дата
повар	Сотсев В. В.	Сотс 20.05.22
повар	Брилина Т. В.	Бри 20.05.22
завхоз	Полосина Н. А.	Пол 20.05.22
Князевицкая	Князева Т. А.	Княз 20.05.22
мл. воспитатель	Мордовина О. А.	Морд 20.05.22
врач	Наминов Д. М.	Нам 20.05.22
мл. воспитатель	Сметанина Т. В.	Смет 20.05.22
мл. воспитатель	Коренева М. А.	Корн 20.05.22
мл. воспитатель	Захаринко И. В.	Зах 20.05.22
мл. воспитатель	Курин В. В.	Курн 20.05.22
воспитатель	Николенко Т. Т.	Ник 20.05.22
воспитатель	Никитина А. А.	Ник 20.05.22
воспитатель	Макунова Н. С.	Маку 20.05.22
воспитатель	Меркава Т. Д.	Мерк 20.05.22
воспитатель	Мухоморова Т. В.	Мухом 20.05.22
воспитатель	Овчинникова Е. В.	Овч 20.05.22
воспитатель	Туркина Д. В.	Турк 20.05.22
кельнер	Булматов Е. И.	23.05.22. Булм

1
a
г.

HOM

Пролито, скреплено
Всего «*14*» (*четырнадцать*) листов
Заведующий МБДОУ №21
Борисова И.В.

