



**Утверждено**

на Совете МОУ Детский сад № 361  
протокол от «11» января 2021 года № 1  
Председатель Совета МОУ Детский сад  
№ 361  
 И.А. Суленко  
«11» января 2021 года

**Введено в действие**

приказом заведующего  
МОУ Детский сад № 361  
от 11.01.2021 года № 12-ОД  
Заведующий МОУ Детский сад № 361  
 В.И. Казанцева  
«11» января 2021 года

01 – 02 № 5-21

**Положение**  
**об административно-общественном контроле за организацией и качеством**  
**питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении**  
**«Детский сад № 361 Красноармейского района Волгограда»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Санитарных правил СП2.3/2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; на основании решения Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 № 49/1469 «Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда», приказа департамента по образованию администрации Волгограда № 44 от 25.01.2018г. «О внесении изменений в приказ департамента по образованию администрации Волгограда № 976 от 28.12.2016г. «Об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста».

1.2. Положение определяет содержание и порядок проведения административно-общественного контроля организации и качества питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 361 Красноармейского района Волгограда»

**План контроля организации питания в МОУ Детский сад № 361  
 на 2021 год**

	Объект контроля	Ответственный	периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение натуральных норм питания	ст.м/с,	ежедневно	20-ти дневное меню	Анализ меню
		заведующий	ежедневно		
2	Бракераж готовой продукции	ст.м/с, бракераж. комиссия	ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции»	Методика органолептической оценки пищи
3	Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	ст.м/с,	ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ учет
		заведующий	1 раз в 3 месяца	Акт	Анализ документации
4	Оптимальный температурный режим хранения продуктов в холодильниках	ст.м/с,	ежедневно	Журнал «Регистрация температуры холодильников на пищеблоке»	Проверка. Запись в журнале
5	Контроль пересечения потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря и тары	ст.м/с,	ежедневно		наблюдение
6	Закладка блюд	ст.м/с,	ежедневно		Анализ документации взвешивание продуктов
		заведующий	2 раза в месяц	Акт	
7	Выполнение технологических требований приготовления пищи	ст.м/с,	ежедневно		наблюдение
8	Маркировка посуды, оборудования, уборочного	ст.м/с,	постоянно	Оперативный контроль	Наблюдение
		заведующий	1 раз в месяц	Акт проверки 1 раз в месяц	Наблюдение, анализ

	инвентаря				документации
9	Норма выхода блюд	ст.м/с,	ежедневно		Контрольное взвешивание блюд
		бракераж. комиссия	2 раза в месяц	Акт	
10	Контроль за отбором и хранением суточных проб	ст.м/с,	ежедневно	Журнал	Наблюдение
11	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока	ст.м/с,	ежедневно	Журнал «Регистрация здоровья»	Осмотр, запись в журнале
		заведующий	1 раз в полугодие	Санитарные книжки	Анализ документации
12	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад	ст.м/с	При поступлении продуктов	Наблюдение с техническими документами, сертификаты качества, справки, журнал «Бракераж сырой продукции» Акт	Анализ документации
		заведующий	1 раз в 10 дней		
13	Витаминизация блюд	ст.м/с,	ежедневно	Журнал «Витаминизация блюд»	Закладка и запись в журнале
		заведующий	1 раз в месяц	журнал	Анализ
14	Организация питания в группах	ст.м/с,	1 раз в неделю	Режимные моменты	Наблюдение, анализ результатов
		заведующий	1 раз в неделю		
15	Хранение и использование дезинфицирующих средств. Наличие инструкций по применению.	ст.м/с,	ежедневно	журнал	анализ
		заведующий	Периодически (1 раз в квартал)		

Заведующий МОУ Детский сад № 361

Казанцева В.И.