



СОГЛАСОВАНО  
Председатель Профсоюзной организации  
Н.Ф. Титова  
«05» сентября 2013 года.

ПРИНЯТО  
Решением Совета ОУ детского сада № 16  
Красногвардейского района Санкт-Петербурга  
от «05» сентября 2013  
Протокол № 1

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом по ГБДОУ детскому саду № 16  
Красногвардейского района Санкт-Петербурга  
от «05» сентября 2013 № 61-к  
Заведующий ГБДОУ детского сада № 16



Е.С. Микушева

**Положение  
об административном контроле организации и качества питания  
Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
детский сад № 16 компенсирующего вида  
Красногвардейского района Санкт-Петербурга**

В дело № 09.18

\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

личная подпись специалиста,  
ответственного за архив

## **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", Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПинН 2.4.1.3049-13

1.2. Положение определяет содержание и порядок проведения административного контроля организации и качества питания в ГБДОУ детский сад № 16.

1.3. Контроль организации и качества питания в ГБДОУ предусматривает проведение членами администрации ГБДОУ наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками ГБДОУ, 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 ГБДОУ и решения педагогических советов.

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

1.5. Положение об административном контроле организации и качества питания в ГБДОУ принимается на Собрании трудового коллектива, имеющим право вносить в него изменения и дополнения и утверждается приказом заведующего ГБДОУ.

## **2. Цель и основные задачи контроля**

2.1. Цель контроля: оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания в ГБДОУ, 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 ГБДОУ;
- анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;
- выявление положительного опыта в организации качественного питания, с последующей разработкой предложений по его распространению;
- оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания в ГБДОУ;
- совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в ГБДОУ.

## **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.

3.2. Контроль осуществляется в виде тематического или оперативного контроля.

3.3. Оперативный контроль проводится с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в ГБДОУ. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим в ходе изучения вопроса.

3.4. По совокупности вопросов, подлежащих проверке, контроль по организации питания в ДОУ проводится в виде тематического контроля.

#### **4. Содержание и распределение вопросов контроля**

4.1. 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 выполнения контрактов на поставку продуктов питания.