

1. **Организационные методы виды и формы контроля в ДОУ**
   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 ДОУ планом - графиком на учебный год.

3.4. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции заведующего ДОУ.

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

1. **Компетенция ДОУ** 
   1. Административный контроль организации и качества питания осуществляется заведующим ДОУ, старшим воспитателем в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом заведующего ДОУ.
   2. Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом заведующего ДОУ. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены Управляющего совета, членов родительских комитетов групп. Участие членов профсоюзного комитета ДОУ в работе комиссий является обязательным.
   3. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке должны быть здоровыми, про­шедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями.
   4. Основаниями для проведения контроля являются:

* план-график;
* приказ по МБДОУ;
* обращение родителей (законных представителей) и сотрудников Учреждения, по поводу нарушения.
  1. Контролирующие лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросу питания заранее.
  2. При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства РФ в части организации питания дошкольников, о них сообщается заведующему ДОУ.

1. **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 состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала пищеблока;
* контроль за приемом пищи детьми;
* контроль выполнения муниципальных контрактов на поставку продуктов питания.

1. **Документация для контроля за качеством питания**

* примерное 10-дневное цикличное меню;
* технологические карты;
* журнал входного контроля пищевых продуктов, производственного сырья и контроля документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
* журнал регистрации температурно-влажностного режима в складских помещениях и холодильных шкафах;
* журнал регистрации бракеража готовых блюд;
* журнал реализации скоропортящихся продуктов;
* журнал ежедневного учета питания детей;
* журнал С-витаминизации пищи;
* журнал контроля состояния здоровья персонала пищеблока;
* медицинские книжки персонала (единого образца);
* журнал аварийных ситуаций;
* результаты лабораторно-инструментального контроля, проводимого лабораторией Роспотребнадзора;
* ветеринарные документы на скоропортящиеся продукты (Меркурий ХС)
* накопительная ведомость;
* акты снятия остатков продуктов питания;
* муниципальные контракты на поставку продуктов питания.
* журнал складского учета продуктов;
* акты приема продуктов