

КОНТРОЛЬ ПИТАНИЯ В ДОО.

Контроль процесса питания в ДОО

- Организация питания в дошкольном учреждении – неперемное и необходимое условие гарантирующее сохранение и укрепление здоровья дошкольников.
- В основе организации и качества питания в ДОО всегда единые требования и рекомендации, изложенные в СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26.
- Ежегодно издаются дополнения и уточнение к этому документу, но основа его не меняется с момента выхода последней редакции.
- Для контроля за организацией питания в ДОО именно эти документы являются основными.

Регламентация контроля за организацией питания в ДОУ

- Контроль за организацией питания в ДОУ регламентируется СанПиН и внутренними локальными актами дошкольного учреждения.
- Положение об организации питания в ДОУ, которое переиздается ежегодно и должно соответствовать вносимым в СанПиН изменениям и дополнениям. В этом положении определяется порядок питания дошкольников в пищеблоке (в случае его наличия) или в помещениях групп. Обозначается используемое оборудование, электроприборы. Определяется порядок питания. Обозначаются способы контроля.

Регламентация контроля за организацией питания в ДООУ

В этом же Положении обозначается, какие комиссии для контроля за организацией питания в ДООУ будут работать в дошкольном учреждении и описываются их полномочия.

Обычно это:

- Комиссия общественного контроля питания в ДООУ
- Бракеражная комиссия.

О каждой комиссии, создаваемых для контроля организации и качества питания в ДООУ издается отдельные приказы, в которых указывается состав комиссии и определен регламент их работы и границы их ответственности и полномочий.

На основании этого положения об организации питания в ДООУ перед началом учебного года руководитель ДООУ издает приказ об организации и качестве питания в ДООУ.

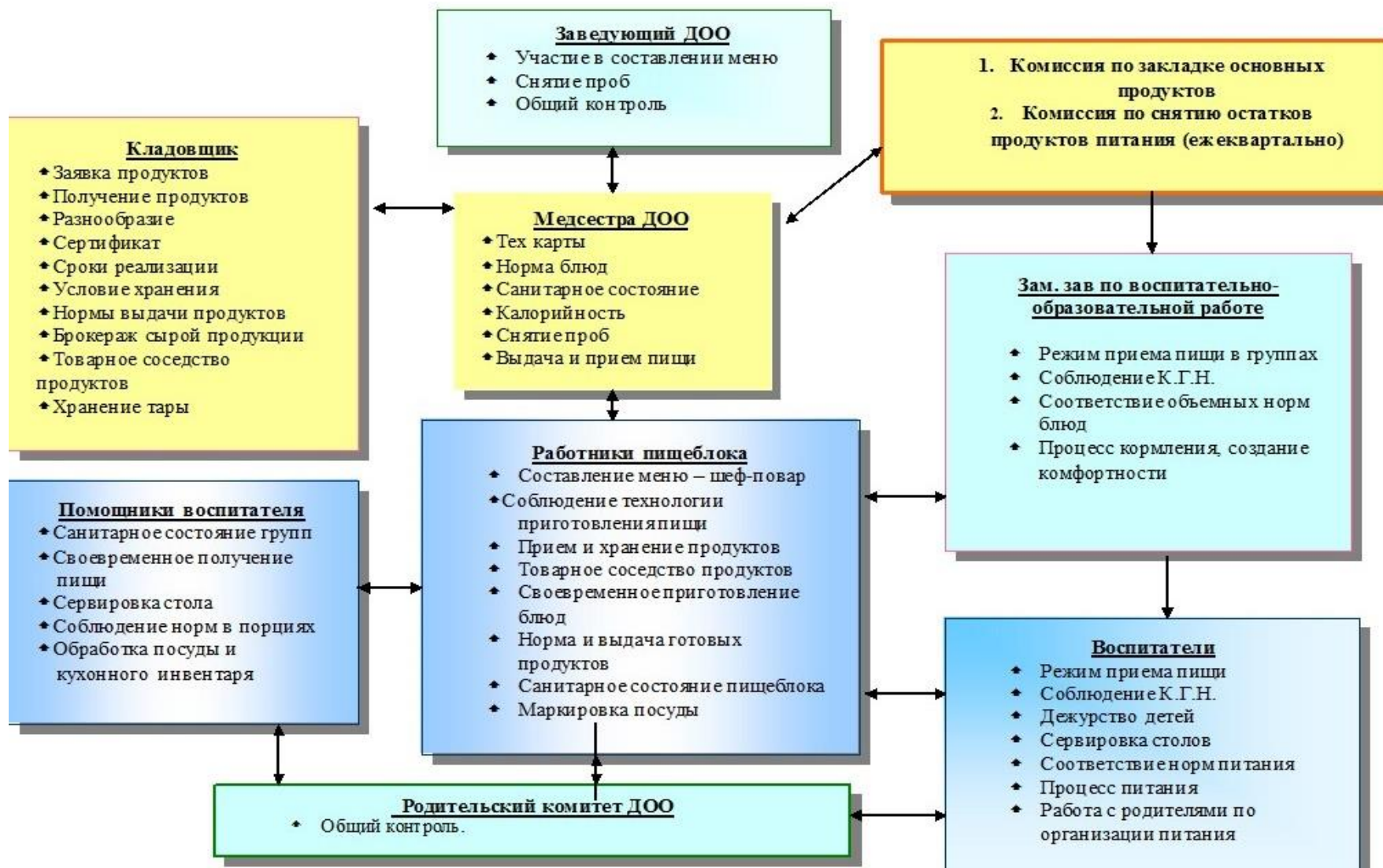
- Форма этого приказа не формализована, в каждом образовательном учреждении он издается в соответствии с требованиями к документообороту образовательной организации.

Ежедневный контроль за организацией питания в ДОУ

- Постоянный и систематический контроль за качеством питания в ДОУ возлагается на Совет по питанию. Его деятельность регламентируется **Положением о Совете по питанию**.
- *Деятельность бракеражной комиссии определяется **Положением о бракеражной комиссии**.*
- *Указанные Положения о комиссиях по контролю за организацией питания в ДОУ принимаются Советом образовательного учреждения и утверждаются руководителем.*
- Срок действия **положений не превышает трех лет**.
- Состав Совета по питанию и состав бракеражной комиссии утверждается **приказом заведующего**.
- Приказ издается **ежегодно** перед началом учебного года.
- Совет по питанию и бракеражная комиссия осуществляют свою деятельность в соответствии с **утвержденным планом**.

Контроль процесса питания в ДОО

- Контроль за правильной организацией питания детей, воспитывающихся в детских дошкольных учреждениях, осуществляется руководителем учреждения, представителями общественности и народного контроля.
- Периодический контроль за организацией питания в дошкольных коллективах осуществляют органы народного образования, здравоохранения, санитарно-эпидемиологической службы, а также руководители предприятий, учреждений и сельских хозяйств, в ведении которых находятся дошкольные учреждения.



Установление процедур проверки (верификации)

По каждому фактору необходимо ответить на пять вопросов:

- Что контролируется? – конкретный фактор и контролируемые параметры (показатели)
- Где контролируется? – объект контроля и ККТ
- Когда контролируется? – периодичность контроля
- Как контролируется? – конкретные процедуры, методы и формы контроля
- Кем контролируется? – ответственные лица

Методы проверки / мониторинга:

- визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (или самими работниками);
- контроль за наличием документов, предусмотренных внутренним регламентом (СТО), договором (контрактом) или законодательством (документальный контроль);
- контроль знаний, навыков, умений персонала (аттестация).

Субъекты и периодичность контроля

- Определение ответственных лиц за контроль каждого показателя («кем контролируется?») :

медицинский работник (диетсестра), завхоз, кладовщик, повар, воспитатели, сторонние лица и организации, привлекаемые к проведению производственного контроля по договорам, в том числе лаборатории, Комиссия, состоящая из родителей, может также участвовать в проверке качества приготовленной пищи. Для того чтобы попасть в такую комиссию, родителям следует написать заявление на имя руководителя. Также необходимо иметь санитарную книжку для того, чтобы иметь возможность попасть на кухню.

Субъекты и периодичность контроля

Определение периодичности контроля по каждому контролируемому показателю («когда контролируется?»)

- ежегодно;
- ежеквартально;
- ежемесячно;
- еженедельно;
- ежедневно;
- каждая партия продукции (сырья);

Предмет контроля

- Соблюдение федеральных законов и международных соглашений
- Соблюдение требований нормативных документов и иных подзаконных нормативных актов:
- технических регламентов (ТР ТС)
- санитарных (санитарно-эпидемиологических) правил
- Выполнение добровольно принятых обязательств по соблюдению требований межгосударственных и национальных стандартов (ГОСТ, ГОСТ Р), методических рекомендаций (МР)
- Соблюдение требований технических документов (ТУ, ТИ, рецептуры, ТТК, цикличное меню), стандартов организации (СТО) и иных локальных нормативных актов организации, а также эксплуатационной документации (инструкций) на используемое оборудование пищеблока
- Соблюдение требований договоров и контрактов с поставщиками и потребителями товаров и услуг
- Выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Ведение и сохранение записей и документации

По каждому фактору, показателю и ККТ необходимо определить способ и форму учета и/или регистрации информации:

- техническая (технологическая) документация
- контрольные журналы
- формализованные карты («чек-листы»)
- подшивка копий (дубликатов) документов (деклараций о соответствии, накладных)
- протоколы (результаты лабораторно-инструментальных исследований)
- графики (например, термограмма)
- справки
- акты (при комиссионном контроле)
- и т. д. – на усмотрение руководителя
- Возможно ведение и хранение документации в электронном виде – с использованием систем управления базами данных (например, «1С: Плановое питание»).

Контроль за организацией питания в образовательных учреждениях

- Контроль за формированием рациона питания (меню)
- Входной производственный контроль за качеством и безопасностью поступающих пищевых продуктов (сырья)
- Контроль сроков годности и условий хранения и транспортировки продуктов
- Контроль технологических процессов
- Контроль за техническим состоянием, санитарным содержанием и санитарной обработкой помещений, оборудования, предметов производственного окружения (в т. ч. дезинфекцией, дезинсекцией, дератизацией)
- Контроль за сбором, хранением и утилизацией отходов
- Контроль за состоянием здоровья персонала, соблюдением им правил личной гигиены, его условиями труда, гигиеническими знаниями и навыками
- Приемочный производственный контроль качества готовой продукции общественного питания
- Контроль за приемом пищи детьми и организацией питьевого режима
- Контроль за показателями состояния здоровья детей и подростков в связи с фактором питания
- Контроль за полнотой и достоверностью информации для потребителей продукции и услуг (родителей, законных представителей потребителей)

Счетная оценка рациона питания и меню

- Средняя (за неделю) пищевая ценность рациона питания в целом и отдельных приемов пищи
- Набор продуктов, используемый при формировании рациона питания
- Массы порций продукции общественного питания, в т. ч. суммарно за прием пищи
- Оценка критериев разнообразия меню и повторяемости продуктов и блюд
- Соответствие согласованному циклическому меню (при наличии)
- Оценка меню с учетом ценовых критериев и потерь

Все перечисленные показатели можно адекватно оценить только с использованием специальных компьютерных систем

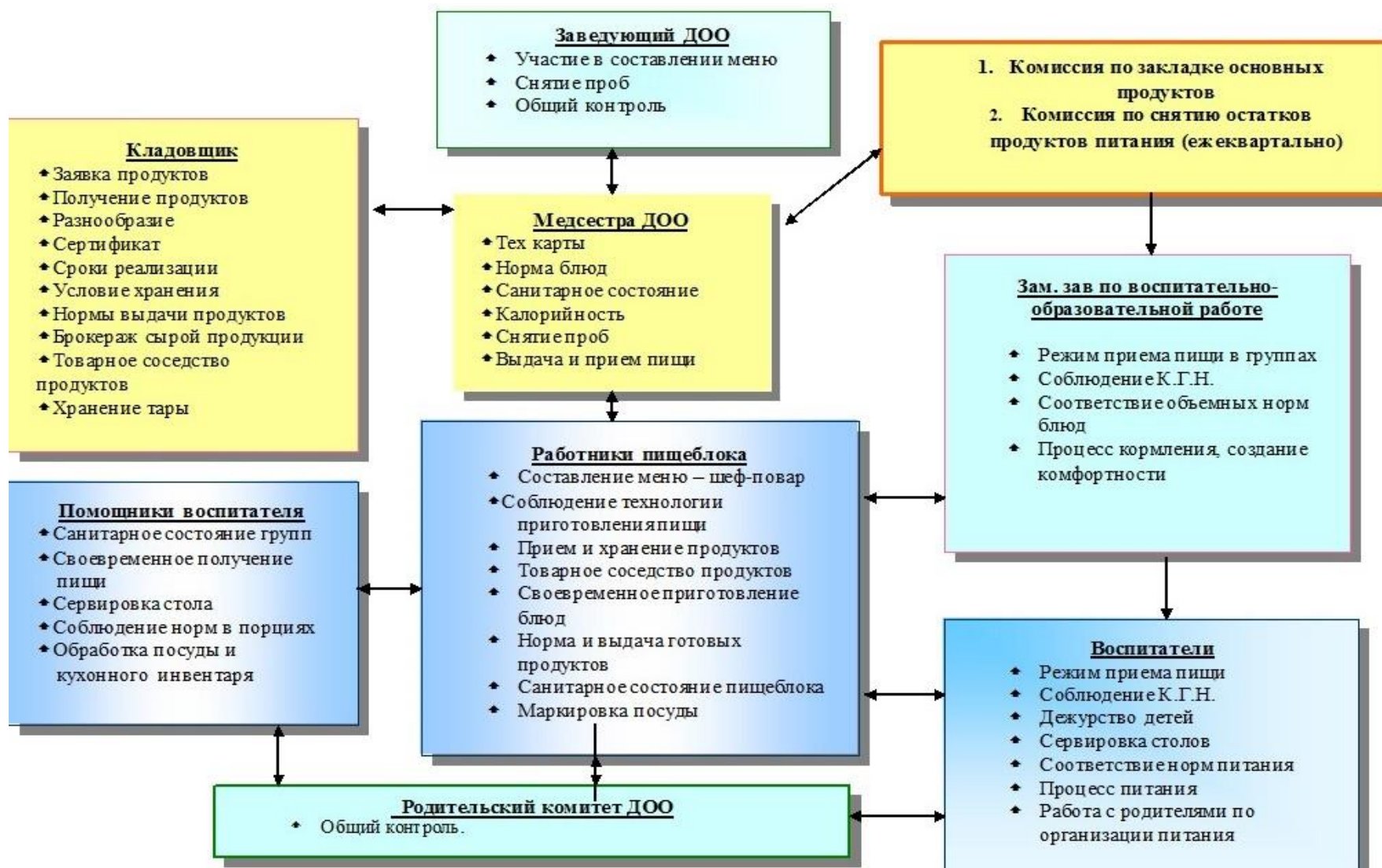
Санитарно-противоэпидемические и профилактические мероприятия, проведение которых является предметом контроля

- текущая уборка помещений пищеблока (включая меры по обеспечению персонала моечными средствами, инструкциями по их применению и т.п.);
- генеральная уборка помещений пищеблока (включая меры по обеспечению персонала моечными средствами, инструкциями по их применению и т.п.);
- мытье (санитарная обработка) кухонной и столовой посуды, столовой и чайной посуды, столовых приборов, кухонного (разделочного) инвентаря;
- дезинфекция посуды, инвентаря, оборудования, поверхностей помещений и др. подлежащих дезинфекции объектов (включая обоснованный выбор, ротацию, закупку, хранение дезинфицирующих средств, приготовление и использование рабочих растворов);
- санитарная обработка мусоросборников и емкостей из-под пищевых отходов;
- санитарная обработки щеток и ветоши, используемых для мытья посуды, инвентаря;
- санитарная обработка и раздельное хранение уборочного инвентаря;
- мероприятия по борьбе с грызунами (профилактические и истребительные);
- мероприятия по борьбе с вредными членистоногими (профилактические и истребительные);
- сбор, хранение и обработка (стирка) санитарной спецодежды, обеспечение ею персонала;
- сбор, хранение и вывоз ТБО; сбор, хранение, вывоз и утилизация пищевых отходов;
- мероприятия по профилактике иерсиниозов;
- мероприятия по предупреждению и ликвидации чрезвычайных, аварийных и внестатных ситуаций, которые могут представлять угрозу для санитарно-эпидемиологического благополучия и/или здоровья детей;
- и другие мероприятия, с учетом требований НД, или необходимость проведения которых была установлена в результате производственного контроля.

Примерный перечень рекомендуемых учетных и отчетных форм на пищеблоке

- Журнал визуального контроля
- Ведомость контроля рациона питания (меню)
- Журнал входного контроля пищевых продуктов и продовольственного сырья
- Журнал приемки («бракеража») изготавливаемой продукции общественного питания
- Журнал контроля за состоянием здоровья персонала (допуска к работе)
- Журнал(ы) регистрации температурно-влажностного режима в складских помещениях и холодильных шкафах
- Журнал(ы) регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля
- Журнал регистрации аварийных ситуаций
- Отчет за календарный период по результатам производственного контроля

Внутренний контроль



«Постановка задачи»	«Исполнитель»	«Ожидаемые результаты»	«Точки контроля»
кратко описывается задача, выполнение которой требует последующего итогового или промежуточного контроля;	указывается исполнитель (группа исполнителей, организационное подразделение) задачи;	перечисляются основные результаты, которые необходимо получить при выполнении задачи;	указываются даты (одна или несколько), когда необходимо проверить процесс или промежуточные результаты выполнения задачи.

«Проверяемая задача»	«Исполнитель»	«Ожидаемый результат»	«Фактический результат»	«Точка контроля»	«Решение»
описывает поставленную ранее задача;	указывает исполнитель (исполнители) задачи;	перечисляются результаты, которые планировалось достичь;	указывается фактически результат, а также отмечается степень расхождения с планом;	указывается дата (одна или несколько), к которой необходимо выполнить принятое решение, устранить расхождение плана и факта.	записывается управленческое решение по расхождению факта с планом (устранять, не устранять и т. п.); фактически это решение по отклонениям