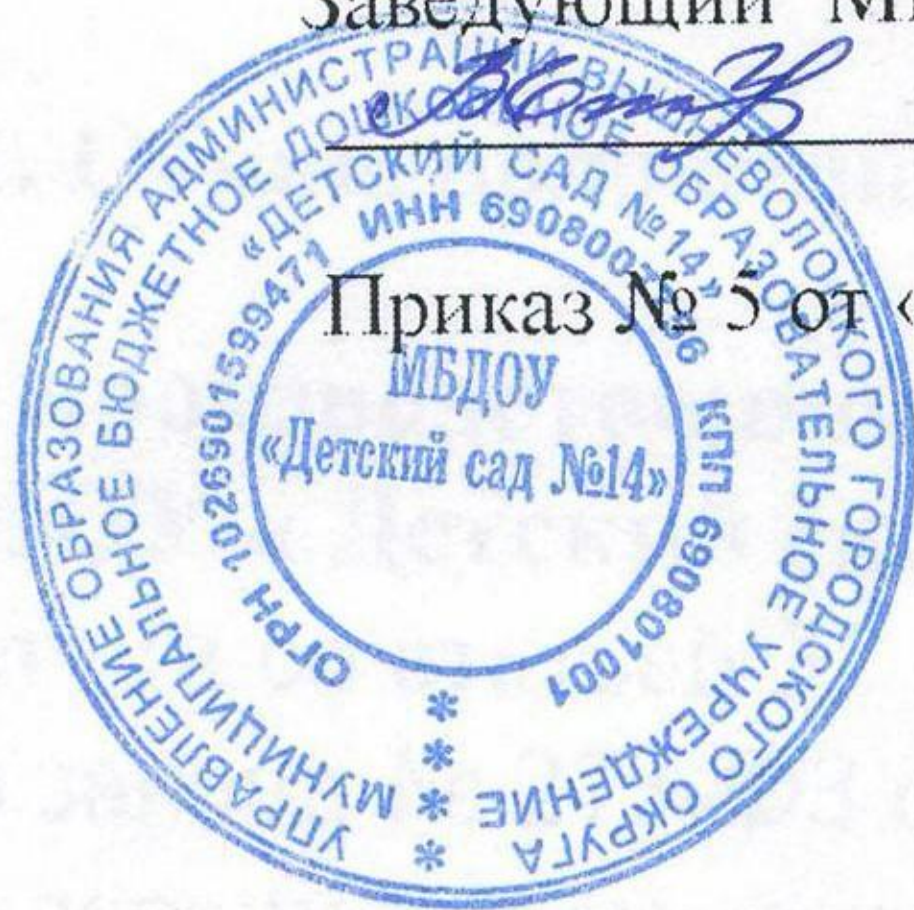


ПРИНЯТО:  
на Общем собрании работников  
МБДОУ «Детский сад №14»  
Протокол №30  
от «27» января 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО:  
Заведующий МБДОУ «Детский сад №14»  
/Е.С. Волгина



Приказ № 5 от «27» января 2022г.

# Положение

о производственном контроле за организацией  
и качеством питания

в муниципальном бюджетном дошкольном  
образовательном учреждении

«Детский сад №14»

# 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в МБДОУ «Детский сад №14» (далее - Организация) разработано в соответствии со статьей 37 «Организация питания обучающихся в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года, правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Приказом Минздрава России № 213н и Минобрнауки России №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 Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Данное Положение о контроле организации и качества питания в ДОУ определяет основные цели и задачи производственного контроля, устанавливает права и ответственность участников производственного контроля, регламентирует документацию по вопросам организации питания в ДОУ, устанавливает методы, виды и его формы, устанавливает права и ответственность участников производственного контроля, регламентирует документацию по вопросам организации питания в ДОУ.

1.3. Контроль за организацией и качеством питания в ДОУ предусматривает проведение административной и ответственной лицами, закрепленными приказами заведующего дошкольным образовательным учреждением (комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бригадой готовой продукции), наблюдений, обследований, проверок, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов Российской Федерации в сфере питания воспитанников детского сада, Положения об организации питания в ДОУ, а также локальных актов и решения педагогических советов.

1.4. 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 производственного контроля организации и качества питания в ДОУ является оптимизация и координация деятельности всех

служб (участников) для обеспечения качества питания в дошкольном

образовательном учреждении.

2.2. Основные задачи контроля за организацией и качеством питания:

- контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства Российской Федерации;
- выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов ДОУ 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;
- совершенствование механизма организации и улучшения качества питания в дошкольном образовательном учреждении.

### 3. Объекты и субъекты производственного контроля, организационные методы, виды и формы контроля

3.1. К объектам производственного контроля за организацией и качеством питания в ДОУ относят:

- помещения пищеблока (кухни);
- групповые помещения;
- технологическое оборудование;
- рабочие места участников организации питания в детском саду;
- сырье, готовая продукция;
- отходы производства.

3.2. Контролю подлежат:

- оформление сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;
- показатели качества и безопасности продуктов;

• полнота и правильность ведения и оформления документации на

пищевом, группах;

• точность приготовления продуктов питания;

• качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на

пищевом, в групповых помещениях;

• условия и сроки хранения продуктов;

• условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищевом

(кухне), групповых помещениях;

• соблюдение требований и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-

эпидемиологические требования к организации общественного

питания населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции;

• исправность холодильного, технологического оборудования;

• личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации,

медцинский осмотр, вакцинация сотрудниками ДДУ;

• дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка

на пищевом, групповых помещениях.

### 3.3. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

• изучение документации;

• обследование пищеблока (кухни);

• наблюдение за организацией производственного процесса и процесса

питания в групповых помещениях;

• беседа с персоналом;

• ревизия;

• инструментальный метод (с использованием контрольно-

измерительных приборов) и иных правомерных методов,

способствующих достижению цели контроля.

### 3.4. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных

функциональных обязанностей комиссии по контролю за организацией и

качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых или

оперативных проверок.

### 3.5. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным

заведующим ДДУ Планом производственного контроля за организацией и

качеством питания на учебный год (*Приложение 1*), который

разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за

соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно-

противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится

до сведения всех членов коллектива дошкольного образовательного

учреждения перед началом учебного года.

### 3.6. Нормирование и тематика контроля находится в компетенции

заведующего дошкольным образовательным учреждением.

### 3.7. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о

ходе и результатах организации питания в дошкольном образовательном

учреждения. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим в ходе изучения вопроса.

3.8. По совокупности вопросов, подлежащих проверке, контроль за организацией питания в дошкольном образовательном учреждении проводится в виде тематической проверки.

3.9. Административный контроль за организацией и качеством питания осуществляется заведующим ДОО, заведующим хозяйством в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

3.10. Для осуществления других видов контроля организовываются комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, состав и полномочия которой определяются и утверждаются приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением. К участию в работе комиссии, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены Совета ДОО.

3.11. Ответственный за осуществление производственного контроля — заавхоз).

3.12. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению контроля за организацией питания в ДОО согласно должностных инструкций:

- заведующий дошкольным образовательным учреждением;
- медицинский работник;
- заведующий хозяйством;
- контрактный управляющий;
- педагоги групп.

3.13. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке (кухне) ДОО должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на заведующего хозяйством.

3.14. Основаниями для проведения контроля являются:

- утвержденный план производственного контроля;
- приказ по дошкольному образовательному учреждению;
- обращение родителей (законных представителей) воспитанников и работников дошкольного образовательного учреждения по поводу нарушения.

3.15. Контролирующие лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросу питания заранее.

3.16. При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства Российской Федерации в части организации питания дошкольников,

заполняется соответствующая проверка учебно-отчетная документация, ставится в известность заведующий дошкольным образовательным учреждением.

#### 4. Ответственность и контроль за организацией питания

4.1. Заведующий дошкольным образовательным учреждением создает условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

4.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в дошкольном образовательном учреждении отражаются в должностных инструкциях.

4.3. К началу нового года заведующим ДОО издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в дошкольном образовательном учреждении, о составе комиссии, участвующих в организации питания воспитанников детского сада, определяются их функциональные обязанности.

4.4. Контроль за организацией питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляется заведующий, медицинский работник, контрактный управляющий, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, старший воспитатель и педагоги групп, утвержденные приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе дошкольного образовательного учреждения.

#### 4.5. Заведующий ДОО обеспечивает контроль:

- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока дошкольного образовательного учреждения и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами;
- раздельным оборудованием и уборочным инвентарем;
- выполнения санитарных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

4.6. Контрактный управляющий при заключении контрактов на поставку продуктов питания (аутсорсинг) проверяет документацию поставщика на право поставки продуктов питания.

4.7. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции ежедневно проверяет качество готовой продукции, заполняет Журнал бракеража готовой продукции, а также отчетную пробу и наличие маркировки на ней.

4.8. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции проверяет:

- сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- условия транспортировки каждой поступающей партии, проверяет и составляет акты при выявлении нарушений;
- рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
- наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;
- ежедневно сверяет закладку продуктов питания с меню;
- соответствие приготовления блюд технологической карте;
- помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы;
- осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и групповых помещениях;
- визуально контролируют ежедневное состояние помещений пищеблока, групповых помещений, а также 1 раз в неделю — инвентарь и оборудование пищеблока;
- осматривает сотрудников пищеблока, раздатчиков пищи, заполняя Гигиенический журнал (сотрудники), проверяет санитарные книжки;
- соблюдение противозидемических мероприятий на пищеблоке, групповых - 1 раз в неделю, заполняя инструкцию, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- ежедневно сверяет контингент питающихся детей с Приказом об организации питания, списке детей, питающихся бесплатно, документами, подтверждающие статус семьи, подтверждающие документы об организации индивидуального питания;
- соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;
- ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

4.9. Лично, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением.

4.10. Лично, занимающиеся контрольной деятельностью за организацией и качеством питания в ДЮОУ, несут ответственность.

- за достоверность излагаемых фактов, представляемых в справках, актах 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.

## 5. Права участников производственного контроля

5.1. При осуществлении производственного 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 при несогласии с результатами административного контроля.

5.3. Оформление и предоставление результатов административного контроля осуществляется в соответствии с Положением о внутреннем контроле в ДООУ.

## 6. Документация

6.1. В ДООУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- настоящее Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в ДООУ;



## 7. Заключительные положения

6.3. Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью дошкольного образовательного учреждения. Возможно ведение журналов в электронном виде.

- Об утверждении и введении в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 2-х недельного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- Об организации лечебного и диетического питания детей;
- О контроле за организацией питания;
- Об утверждении режима питания;

## 6.2. Перечень приказов:

- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета температуры режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал учета сада каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно. СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником
- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение №13 к детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы кulinарных изделий (блюд);
- группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- договоры на поставку продуктов питания;

7.1. Настоящее Положение о 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.

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

7.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 7.1. настоящего Положения.

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

## Приложение 1

### План

#### производственного контроля за организацией питания в ДООУ

№	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
---	-----------------	---------------	---------------------------	------------------------------

1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов

1.1.	Документация поставщика на право поставки продуктов питания	При заключении контрактов	Заведующий, контрактный управляющий	Контракт (ы) на поставку продуктов питания (аутсорсинг)
1.2.	Сопроводительная документация на поставку продуктов питания, сырьё	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Товарно-транспортные накладные, журналы бракеража скоропортящихся пищевой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Акт (при выявлении нарушений)

#### 2. Контроль качества и безопасности выпускаемой продукции

2.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции
2.2.	Сыточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Наличие маркировки на пробах

3. Контроль района питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе

- 3.1 Район питания  
 Постоянно за организацией и контролем качества питания, бракеражу готовой продукции  
 Меню
- 3.2 и нормативно технической документации  
 Постоянно за организацией и контролем качества питания, бракеражу готовой продукции  
 Технологические карты
- 3.3 Закладка продуктов питания  
 Ежедневно за организацией и контролем качества питания, бракеражу готовой продукции  
 Меню
- 3.4 приготовленная блюда  
 Постоянно за организацией и контролем качества питания, бракеражу готовой продукции  
 Технологические карты

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)

- 4.1 Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков реализации  
 Ежедневно за организацией и контролем качества питания, бракеражу готовой продукции  
 Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- 4.2. оборудование (морозильные камеры)  
 Ежедневно за организацией и контролем качества питания, бракеражу готовой продукции  
 Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

5. Контроль за условиями труда состоянии производственной среды

- 5.1. производственная среда  
 Ежедневно за организацией и контролем качества питания, бракеражу готовой продукции  
 Визуальный контроль
- 5.2. производственная среда  
 Ежедневно за организацией и контролем качества питания, бракеражу готовой продукции  
 Визуальный контроль

6. Контроль за состоянием помещений пищеблока, групповых помещений

- 6.1. Инвентарь и оборудование пищеблока, буфетных  
 Комиссия по контролю за  
 Визуальный контроль

- 8.3. Гигиена приема пищи  
Ежедневно  
организацией и  
качеством питания,  
бракеражу готовой  
продукции  
Акты по проверке организации  
питания
- 8.2. Режим питания  
Ежедневно  
организацией и  
качеством питания,  
бракеражу готовой  
продукции  
Комиссия по  
контролю за  
Трафик приема пищи
- 8.1. питающихся детей  
Ежедневно  
организацией и  
качеством питания,  
бракеражу готовой  
продукции  
Комиссия по  
контролю за  
Приказ об организации питания,  
список детей, питающихся бесплатно,  
документы, подтверждающие статус  
семьи; подтверждающие документы  
об организации индивидуального  
питания
- 8. Контроль за контингентом воспитанников, нуждающихся в индивидуальном,  
дополнительном питании, режим питания, гигиена приема пищи  
Комиссия по  
контролю за  
Ежедневно  
организацией и  
качеством питания,  
бракеражу готовой  
продукции  
Соблюдение  
противоэпидемических  
мероприятий на пищеблоке, неделю  
1 раз в  
групповых
- 7.1. Сотрудники пищеблока, раздающие пищу  
Ежедневно  
организацией и  
качеством питания,  
бракеражу готовой  
продукции  
Санитарные книжки,  
гигиенический журнал
- 7.2. Соблюдение  
противоэпидемических  
мероприятий на пищеблоке, неделю  
1 раз в  
групповых  
Контроль за  
качеством питания,  
обработки посуды,  
столовых приборов,  
оборудования
- 7. Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий  
Комиссия по  
контролю за  
Ежедневно  
организацией и  
качеством питания,  
бракеражу готовой  
продукции  
Инструкции, журналы  
генеральной уборки,  
ведомость учета  
Сотрудники пищеблока, раздающие пищу
- 6.2. Состояние помещений  
пищеблока, групповых  
помещений  
Ежедневно  
организацией и  
качеством питания,  
бракеражу готовой  
продукции  
Комиссия по  
контролю за  
Визуальный контроль