

ПРИНЯТО  
на Общем собрании  
Протокол № 4  
от 01.09.2021г.

УТВЕРЖДЕНО  
Заведующий МБДОУ д/с № 31  
О.В. Бондарева  
Приказ № 314 - ОД от 01.09.2021

## Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в ДОУ

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее новое Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в ДОУ разработано в соответствии со статьей 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 17 февраля 2021 года, правилами нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», действующими с 01 января 2021 года, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178от 11.03.2012 г «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 2020года, Уставом МБДОУ д/с о-в № 31

1.2. Настоящее Положение определяет основные цели и задачи производственного контроля за организацией и качеством питания в ДОУ, устанавливает объекты и субъекты контроля, организационные 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 администрацией и ответственными лицами, закрепленными приказами заведующего ДОУ (комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), наблюдений, обследований, проверок, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов РФ в сфере питания воспитанников детского сада, Положения об организации питания в ДОУ, а также локальных актов ДОУ, включая приказы, распоряжения и решения педагогических советов.

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

### 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 ДОУ.

2.2. Основные задачи контроля за организацией и качеством питания:

- \* контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства РФ;
- \* выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в ДОУ;
- \* 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 споследующей



разработкой предложений по его распространению;

- \* оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания;
- \* совершенствования механизма организации питания и улучшения качества питания в ДООУ.

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

#### **3.1. К объектам производственного контроля за организацией и качеством питания в ДООУ относятся:**

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

#### **3.2. Контролю подвергаются:**

- \* оформления сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;
- \* показатели качества и безопасности продуктов;
- \* полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, группах;
- \* точность приготовления продуктов питания;
- \* качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в групповых помещениях;
- \* условия и сроки хранения продуктов;
- \* условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке (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, медицинский осмотр, вакцинации сотрудниками ДООУ;
- \* дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, групповых помещениях.

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

- \* изучение документации;
- \* обследование пищеблока;
- \* 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 комиссией 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 ДООУ 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 выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива ДООУ перед началом учебного года.

3.6. Нормирование и тематика контроля находится в компетенции заведующего ДООУ.

3.7. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе результатов организации питания в ДООУ. Результаты оперативного контроля требуют оперативного



исполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющими в ходе изучения вопроса.

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

3.9. Административный контроль за организацией и качеством питания осуществляется заведующим ДОУ, заместителем заведующего в рамках полномочий. Согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом заведующего ДОУ.

3.10. Для осуществления других видов контроля организуются: комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, состав и полномочия которой определяются и утверждаются приказом заведующего ДОУ. К участию в работе комиссии, в качестве наблюдателей. Могут привлекаться члены Совета ДОУ.

3.11. Ответственный за осуществление производственного контроля — заместитель заведующего по АХЧ (завхоз).

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

- \* заведующий ДОУ;
- \* медицинская сестра;
- \* заместитель заведующего;
- \* заместитель заведующего по АХЧ (завхоз);
- \* педагоги групп.

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

3.14. Основаниями для проведения контроля являются:

- \* утвержденный план производственного контроля;
- \* приказ по ДОУ;
- \* обращение родителей (законных представителей) воспитанников и работников ДОУ 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 РФ в части организации питания дошкольников, заполняется соответствующая проверке учетно-отчетная документация, ставится в известность заведующий ДОУ.

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

4.1. Заведующий ДОУ создает условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в ДОУ.

4.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока в ДОУ отражаются в должностных инструкциях.

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

4.4. Контроль за организацией питания в ДОУ осуществляют заведующий, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, заместитель заведующего и педагоги групп, утвержденные приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе ДОУ.

4.5. Заведующий ДОУ обеспечивает контроль:

- \* выполнение договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- \* материально-техническое состояние помещений пищеблока, наличие необходимого оборудования, его исправности;
- \* обеспечения пищеблока ДОУ и мест приема пищи достаточным количеством столовой и



кухонной посуды, спецодеждой, санитарно — гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

- \* выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- \* условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов;

4.6. Заместитель заведующего по АХЧ (завхоз) при заключении контрактов на поставку продуктов питания 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, заполняя журнал бракеража готовой продукции, а также суточную 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, 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 основным двухнедельным и ежедневным меню;
- \* наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;
  - \* ежедневно сверяет закладку продуктов питания с меню;
  - \* соответствие приготовления блюда 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;
  - \* 1 раз в неделю - инвентарь и оборудование пищеблока;
- \* осматривает сотрудников пищеблока, раздатчиков пищи, заполняя Гигиенический журнал, проверяет санитарные книжки;
  - \* соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых - 1 раз в неделю, заполняя инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды;
  - \* ежедневно сверяет контингент питающихся детей с приказом об организации питания, списком детей, питающихся бесплатно, документы 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. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего ДОУ.
- 4.10. Лица, занимающиеся контрольной деятельностью за организацией и качеством питания в ДОУ, несут ответственность:
  - \* за достоверность излагаемых фактов, представляемых в справках, актах по итогам контроля организации и качества питания в ДОУ;
  - \* 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 ДОУ, его аналитическими материалами;
- \* изучать практическую деятельность работников, принимающих участие в организации питания в ДОУ, через посещение пищеблока, групповых помещений, 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 ДОУ 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 не согласии с результатами контроля;
- 5.3 Оформление и представление результатов административного контроля осуществляется в соответствии с Положением о внутреннем контроле в ДОУ.

### 6. Документация

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

- Положение об организации питания воспитанников в ДОУ;
- Настоящее Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в ДОУ;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- Договоры на поставку продуктов питания;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Основное 2-х недельное меню (для групп детей от 1,5 до 3 лет, от 3 до 8 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- Ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 лет, от 3 до 8 лет);
- Ведомость контроля за рационом питания детей;
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал учета калорийности (проводится ежемесячно);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования.

#### 6.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и ведении в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 2-х недельного меню для воспитанников ДОУ;
- Об организации лечебного и диетического питания детей;

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

### 7. Заключительные положения

6.2. Настоящее Положение о контроле организации и качества питания является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Общем собрании трудового коллектива и утверждается приказом заведующего ДОУ.

6.3. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством РФ.

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

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



## Приложение 1

### План производственного контроля за организацией питания в ДОУ

№	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно- отчетная документация
<b>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>				
1.1	Документация поставщика на право поставки продуктов питания	При заключении контрактов	Заведующий, заместитель заведующего по АХЧ	Контакт(ы) на поставку продуктов питания ( аутсортинг)
1.2	Сопроводительная документация на поставку продуктов питания, сырья	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией качеством питания, бракеражу готовой продукции	Товарно- транспортные накладные, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
1.3	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания,	Акт(при выявлении нарушений)
<b>2. Контроль качества и безопасность выпускаемой продукции</b>				
2.1	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции
2.2	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией качеством питания, бракеражу готовой продукции	Наличие маркировки на пробах
<b>3. Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе</b>				
3.1	Рацион питания	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией качеством питания, бракеражу готовой продукции	Меню
3.2	Наличие технологической и нормативно технической документации	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией качеством питания, бракеражу готовой продукции	Технологические карты
3.3	Закладка продуктов питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией качеством питания, бракеражу готовой продукции	Меню
3.4	Соответствие приготовления блюда технологической карте	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией качеством питания, бракеражу готовой продукции	Технологические карты
<b>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)</b>				
4.1	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий сроков реализации	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях



4.2	Холодильное оборудование (морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал учета температуры и влажности складских помещений
<b>5. Контроль за условиями труда состоянием производственной среды</b>				
5.1	Условия труда, производственная среда пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
5.2	Условия труда, производственная среда групповой, буфетной	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
<b>6. Контроль за состоянием помещений пищеблока, групповых помещений</b>				
6.1	Инвентарь и оборудование пищеблока, буфетных	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
6.2	Состояние помещений пищеблока, групповых помещений	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
<b>7. Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий</b>				
7.1	Сотрудники пищеблока, раздатчики пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией качеством питания, бракеражу готовой продукции	Санитарные книжки, гигиенический журнал
7.2	Соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией качеством питания, бракеражу готовой продукции	Инструкции, журнал генеральных уборок. Ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования
<b>8. Контроль за контингентом воспитанников, нуждающихся в индивидуальном, дополнительном питании, режим питания, гигиена приема пищи</b>				
8.1	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией качеством питания, бракеражу готовой продукции	Приказ об организации питания, список детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи; подтверждающие документы об организации индивидуального питания
8.2	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией качеством питания, бракеражу готовой продукции	График приема пищи
8.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией качеством питания, бракеражу готовой продукции	Акты по проверке организации питания