

ПРИНЯТО:

решением общего собрания трудового
коллектива
МБДОУ «Детский сад № 24» с.
Илькино
(наименование дошкольного образовательного учреждения)
Протокол № 1

от 10.01.2023г.

**Зайцева
Ольга
Сергеевна**

СОГЛАСОВАНО:

на Общем родительском собрании
(наименование дошкольного образовательного учреждения)

Протокол № 2.

От 29.12.2022г.

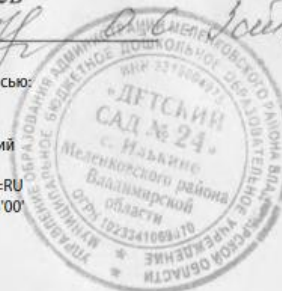
УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ «Детский сад №24
с. Илькино
Приказ от 10.01.2023 № 2-О.

Подпись

Зайцева

Подписано цифровой подписью:
Зайцева Ольга Сергеевна
DN: cn=Зайцева Ольга
Сергеевна, o=МБДОУ -детский
сад 24 с. Илькино, ou,
email=24.dou@melenky.ru, c=RU
Дата: 2023.01.12 09:39:37 +03'00'



ПОЛОЖЕНИЕ
о производственном контроле
за организацией и качеством питания
в муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном
учреждении « Детский сад № 24»с. Илькино

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со статьей 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарноэпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения", нормами СанПиН 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 №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 муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 24» с. Илькино Меленковского района Владимирской области (далее - МБДОУ «Детский сад № 24» с. Илькино)
- 1.2. Данный локальный акт определяет основные цели и задачи производственного контроля за организацией и качеством питания, 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 МБДОУ «Детский сад № 24»с. Илькино.
- 1.3. Контроль за организацией и качеством питания в МБДОУ «Детский сад № 24»с. Илькино предусматривает проведение администрацией и ответственными лицами, закрепленными приказами заведующего (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 Российской Федерации в сфере питания воспитанников детского сада, а также локальных актов МБДОУ «Детский сад № 24»с. Илькино, 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 МБДОУ «Детский сад № 24»с. Илькино

2. Цель и основные задачи контроля

- 2.1. Основной целью производственного контроля организации и качества питания в МБДОУ «Детский сад № 24» с. Илькино 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 Российской Федерации;

- выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно -правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в 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 организации качественного питания с последующей разработкой предложений по его распространению;
- оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания;
- совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в ДОУ.

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 относят:

- 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;
- поточность приготовления продуктов питания;
- качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке и 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 (кухни);
- наблюдение за организацией производственного процесса на пищеблоке 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 МБДООУ «Детский сад № 24» планом производственного контроля

за организацией и качеством питания на учебный год (Приложение 1), который разрабатывается с учетом соблюдения санитарных правил и норм, выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива ДООУ перед началом учебного года.

- 3.6. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции заведующего МБДОУ «Детский сад № 24»с. Илькино
- 3.7. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в МБДОУ «Детский сад № 24»с. Илькино.

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

- 3.8. Административный контроль за организацией и качеством питания осуществляется заведующим МБДОУ ответственным по охране здоровья и организации питания детей в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом заведующего.
- 3.9. Для осуществления других видов контроля организовывается: комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, состав и полномочия которой определяются и утверждаются приказом заведующего МБДОУ «Детский сад № 24»с.Илькино.
- 3.10. Ответственный за осуществление производственного контроля — заведующий МБДОУ «Детский сад № 24»с. Илькино.
- 3.11. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению контроля за организацией питания в ДООУ согласно должностных инструкций:
 - заведующий дошкольным образовательным учреждением; завхоз.
 - ст. воспитатель;
 - педагоги групп.
- 3.12. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке (кухне) ДООУ должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на медсестру.
- 3.13. Основаниями для проведения контроля являются:
 - утвержденный план производственного контроля;
 - приказ по дошкольному образовательному учреждению;
 - обращение родителей (законных представителей) воспитанников и работников МБДОУ «Детский сад № 24» по вопросам нарушений в организации питания.
- 3.14. Контролирующие лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросу питания заранее.
- 3.15. При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства Российской Федерации в части организации питания дошкольников, заполняется соответствующая проверке учетно-отчетная документация, ставится в

известность заведующий МБДОУ «Детский сад № 24» с. Илькино.

4. Ответственность и контроль за организацией питания

- 4.1. Заведующий МБДОУ «Детский сад № 24» создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за охрану жизни и здоровья детей, организацию рационального питания, санитарно- гигиеническое состояние учреждения.
- 4.2. К началу нового учебного года заведующим ДОУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в МБДОУ «Детский сад № 24», о составе комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции.
- 4.3. Контроль за организацией питания в МБДОУ «Детский сад № 24» осуществляют заведующий, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, ст. воспитатель и педагоги групп.
- 4.4. Заведующий ДОУ обеспечивает контроль:
 - выполнения договоров и контрактов на закупку и поставку продуктов питания;
 - материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
 - обеспечения пищеблока МБДОУ «Детский сад № 24» 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.
- 4.5. Специалист по охране здоровья и организации питания детей осуществляет постоянный контроль за правильной постановкой питания детей. В его обязанности входит осуществление контроля за качеством доставляемых продуктов питания, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации, а также за соблюдением натуральных норм продуктов при составлении меню -раскладок, качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах, также контролирует соблюдение правил кулинарной обработки продуктов, проведение мероприятий по профилактике пищевых отравлений, санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены его работниками, доведение пищи до детей, постановку питания детей в группах.
- 4.6. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции проверяет:
 - сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья, товарно-транспортные накладные;
 - ведение журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
 - условия транспортировки продуктов питания и составляет акты при выявлении нарушений;
 - рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;

- наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;
- правильность закладки основных продуктов питания в котел;
- выход готовых блюд, кулинарных изделий;
- соответствие приготовления блюда технологической карте;
- помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации, правильность ведения соответствующих журналов;
- осуществляет визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и групповых помещениях;
- визуально контролируют санитарное состояние помещений пищеблока, групповых помещений, а также инвентарь и оборудование пищеблока;
- правильность ведения гигиенического журнала (сотрудники), проверяет санитарные книжки;
- соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых;
- соответствие режима питания с графиком приема пищи;
- гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации 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. Лица, занимающиеся контрольной деятельностью за организацией и качеством питания в ДОО, несут ответственность:

- за достоверность излагаемых фактов, представляемых в справках, актах по итогам контроля организации и качества питания в МБДОО «Детский сад № 24»с. Илькино;
- 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 МБДОО «Детский сад № 24»с. Илькино, его аналитическими материалами;
- изучать практическую деятельность работников, принимающих участие в организации питания в ДОО, через посещение пищеблока, групповых помещений, наблюдение за организацией приема продуктов у поставщика, за организацией хранения продуктов, процессом приготовления питания, процессом выдачи готовых блюд из пищеблока на группы, организацией питания воспитанников в группах, других мероприятиях 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 сотрудников при несогласии с результатами административного контроля.

6. Документация

6.1. В МБДОУ «Детский сад № 24» с. Илькино должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания в ДООУ;
- настоящее Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в ДООУ;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- договоры и (или) контракты на поставку продуктов питания;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- примерное 10-дневное меню, включающее меню для возрастных групп детей (от 1 до 3 лет и от 3 -7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3 -7 лет);
- ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение №13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медсестрой;
- табель посещаемости детей;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН);
- журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке.

6.2. Ведение журналов осуществляется на бумажном и (или) электронном носителе.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МБДОУ «Детский сад

№ 24» с. Илькино, принимается решением общего собрания трудового коллектива (работников), согласовывается на Общем родительском собрании и утверждается 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

Приложение 1

План производственного контроля за организацией питания в ДОУ

№	Объект контроля	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная
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 договоров и контрактов	Заведующий	Договора и контракт(ы) на поставку продуктов
1.2	Сопроводительная документация на поставку продуктов питания, сырья	Каждая поступающая партия	Завхоз, медсестра	Товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, качественные удостоверения, журнал бракеража скоропортящейся
		Не менее 1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу	
1.3	Условия транспортировки	Не менее 1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу	Акт(при выявлении нарушений)
2. Контроль качества и безопасность выпускаемой продукции				
2.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу	Журнал бракеража готовой продукции
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за	Наличие маркировки

			организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	пробах
3. Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе				
3.1	Рацион питания	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания,	Меню
3.2.	Наличие технологической и нормативно-технической документации	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания,	Технологические карты
3.3.	Закладка продуктов питания	Постоянно	медсестра	Меню
		Не менее 1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания,	
3.4.	Соответствие приготовления блюда технологической карте	Постоянно	медсестра	Технологические карты
		Не менее 1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания,	

3.5.	Время смены кипяченой воды	Каждые три часа	повар	График смены воды
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)				
4.1.	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков реализации	Ежедневно	завхоз	Журнал бракеража сырой продукции, журнал учета температуры и
4.2.	Холодильное оборудование (морозильные камеры)	Ежедневно	завхоз	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
5. Контроль за условиями труда состоянием производственной среды				
5.1.	Условия труда, производственная среда пищеблока	Ежедневно	Заведующий ДОУ, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой	Визуальный контроль
5.2.	Условия труда, производственная среда групповой, буфетной	Ежедневно	Заведующий ДОУ, ст. воспитатель, комиссия по контролю за организацией и качеством питания,	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблока, групповых помещений				

6.1.	Инвентарь и оборудование пищеблока, буфетных	1 раз в неделю	Завхоз	Визуальный контроль
6.2.	Состояние помещений пищеблока, групповых помещений	Ежедневно	Завхоз	Визуальный контроль
7. Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий				
7.1.	Сотрудники пищеблока, раздатчики пищи	Ежедневно	медсестра	Санитарные книжки, гигиенический журнал
7.2.	Соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых	1 раз в неделю	медсестра	Инструкции, визуально

