

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 21 «УМКА»**
село Совхоз «Боровский»,

Принято
Общим собранием работников

от 31.01.2022 г. № 02

Утверждаю
Заведующий детским садом
Гальцова О.И.
приказ от *01.04.2022* г. № *55*



Положение

**«О производственном контроле за
организацией и качеством питания в МДОУ»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в МДОУ «Детский сад № 21 «Умка» (далее - МДОУ) 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 2 июля 2021 года, правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения", 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 №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.

1.2. Данное Положение о контроле организации и качества питания в МДОУ определяет основные цели и задачи производственного контроля за организацией и качеством питания в детском саду, 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 дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Контроль за организацией и качеством питания в МДОУ предусматривает проведение администрацией и ответственными лицами, закрепленными приказами руководителя МДОУ (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, Положения об организации питания в детском саду, а также локальных актов дошкольного образовательного учреждения, 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 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; - совершенствования 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 подвергаются:

- оформления сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;
- показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке;
- 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 ДОУ;
- 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 и процесса питания в групповых помещениях;
- 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 МДОУ 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 дошкольного образовательного учреждения перед началом учебного года.

- 3.6. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции заведующего дошкольным образовательным учреждением.
- 3.7. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в дошкольном образовательном учреждении. 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 МДОУ, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.
- 3.10. Для осуществления других видов контроля организуются: комиссией 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 родительского комитета.
- 3.11. Ответственный за осуществление производственного контроля — заведующий хозяйством.
- 3.12. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению контроля за организацией питания в МДОУ согласно должностных инструкций:
- заведующий дошкольным образовательным учреждением;
 - медицинская сестра;
 - заведующий хозяйством;
 - воспитатели групп.
- 3.13. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке (кухне) МДОУ должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на заместителя 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 проверке учетно-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, заведующим хозяйством в дошкольном образовательном учреждении отражаются в должностных инструкциях.
- 4.3. К началу нового года заведующим МДОУ 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 осуществляют заведующий МДОУ, заведующий хозяйством, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, воспитатели групп, утвержденные приказом заведующего детским садом.

4.5. Заведующий МДОУ 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, 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. 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.

4.7. 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 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;
- 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 (медработник), проверяет санитарные книжки;
- соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых - 1 раз в неделю, заполняя инструкции, журнал генеральной уборки, обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- ежедневно сверяет контингент питающихся детей;
- соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи.

4.8. Лица, занимающиеся контрольной деятельностью за организацией и качеством питания в МДОУ, 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 МДОУ, 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 МДОУ 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.

6. Документация

- 6.1. В МДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания: - Положение об организации питания в МДОУ;
- настоящее Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в МДОУ;
 - договоры на поставку продуктов питания;
 - гигиенический журнал (сотрудники);
 - основное 2-х недельное меню, технологические карты кулинарных изделий (блюд);
 - ежедневное меню с указанием выхода блюд;
 - Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение №13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником детского сада каждые 10 дней, а заполняется ежедневно.
 - Журнал учета 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 генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования.
- 6.2. Перечень приказов: - Об утверждении и введении в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 2-х недельного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;

- О контроле за организацией питания;
- Об утверждении режима питания;

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

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МДОУ, 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, действует до принятия нового положения.

План производственного контроля за организацией питания в ДОУ

№	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
	Документация поставщика на право поставки продуктов питания	При заключении контрактов	Заведующий МДОУ	Контракт(ы) на поставку продуктов питания
	Сопроводительная документация на поставку продуктов питания, сырья	Каждая поступающая партия	Заведующий хозяйством	Товарно-транспортные накладные, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Заведующий хозяйством, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Акт (при выявлении нарушений)
2. Контроль качества и безопасность выпускаемой продукции				
	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции
	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Наличие маркировки на пробах
3. Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе				
	Рацион питания	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Меню
	Наличие технологической и нормативной технической	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой	Технологические карты

	документации		продукции	
	Закладка продуктов питания	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Меню
	Соответствие приготовления блюда технологической	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Технологические карты
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)				
	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков реализации	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
	Холодильное оборудование (морозильные камеры)	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
5. Контроль за условиями труда состоянием производственной среды				
	Условия труда, производственная среда пищеблока	Ежедневно	Заведующий МДОУ	Визуальный контроль
	Условия труда, производственная среда групповой буфетной	Ежедневно	Заведующий МДОУ	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблока, групповых помещений				
	Инвентарь и оборудование пищеблока, групповых буфетных	1 раз в неделю	Заведующий хозяйством	Визуальный контроль
	Состояние помещений пищеблока, групповых помещений	Ежедневно	Заведующий хозяйством	Визуальный контроль
7. Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий				
	Сотрудники пищеблока, раздатчики пищи	Ежедневно	Медицинская сестра	Санитарные книжки, гигиенический журнал
	Соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых буфетных	1 раз в неделю	Медицинская сестра	Инструкции, журнал генеральной уборки, обработки посуды, столовых приборов, оборудования