

ПРИНЯТО:

На общем собрании работников

МБДОУ «Льговский детский сад»

Протокол № 2 от «06» декабря 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МБДОУ «Льговский детский сад»

Н.Ю. Трушина

Приказ № 101 от «06» декабря 2022г.



Положение

о производственном контроле за организацией питания
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Льговский детский сад» муниципального образования - Рязанский
муниципальный район Рязанской области

2021 год

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со статьёй 37 "Организация питания обучающихся" Федерального Закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические 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 №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 от 13.07.2020г, Уставом дошкольного учреждения, Федеральным законом "О качестве и безопасности пищевых продуктов" № 29-ФЗ от 02.01.2000г с изменениями на 13 июля 2020г, а так же Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Настоящий локальный акт определяет основные цели и задачи производственного контроля за организацией и качеством питания воспитанников 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 дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Контроль за организацией и качеством питания в ДОУ предусматривает проведение администрацией и ответственными лицами, закреплёнными 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, а так же 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 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 из практической деятельности;
- выявление положительного опыта в организации качественного питания с последующей разработкой предложений по его распространению;
- оказание медицинской 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
- групповые помещения
- технологическое оборудование
- рабочие места участников организации питания в детском саду
- сырьё, готовая продукция
- отходы производства

3.2. Контролю подвергаются:

- оформление сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;
- показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, группах;
- поточность приготовления продуктов питания;
- качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в групповых помещениях;
- условия и сроки хранения продуктов;

- условия и сроки хранения продуктов питания;
- условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке, в 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, медицинского осмотра сотрудниками ДОУ;
- дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, в групповых помещениях.

3.3. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации
- обследование пищеблока
- наблюдение за организацией 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 утверждённым заведующим ДОУ Планом производственного контроля за организацией и качеством питания на учебный год (Приложение 1), который разрабатывается с учётом 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 ДОУ.

3.7. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в ДОУ. 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 ДОУ проводится в виде тематической проверки.

3.9. Административный контроль за организацией и качеством питания осуществляется заведующим ДОУ, заместителем заведующего в рамках

полномочий, согласно утверждённому плану контроля, или в соответствии с приказом заведующего ДОУ.

3.10. 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 ДОУ. К участию в работе комиссии, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены Совета ДОУ.

3.11. Ответственный за осуществления производственного контроля - завхоз.

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

- заведующий дошкольным образовательным учреждением
- медицинская сестра
- завхоз
- старший воспитатель
- педагоги групп

3.13. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке, должны быть здоровыми, прошедшими медицинский осмотр.

3.14. Основаниями для осуществления контроля являются:

- утверждённый 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.

3.16. При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства Российской Федерации в части организации питания дошкольников, заполняется соответствующая проверке учётно-отчётная документация, ставится в известность заведующий ДОУ.

4. Ответственность и контроль за организацией питания

4.1. Заведующий ДОУ создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несёт персональную ответственность за организацию питания детей в дошкольном образовательном учреждении.

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

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

4.4. Контроль за организацией питания в дошкольном образовательном учреждении осуществляют заведующий, медицинская сестра, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, старший воспитатель и педагоги групп, утверждённые приказом заведующего детским садом.

4.5. Заведующий ДОУ обеспечивает контроль:

- за выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания
- материально-техническое состояние помещений пищеблока, наличие необходимого оборудования, его исправности
- обеспечение пищеблока и мест приёма пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарём
- выполнение суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов

4.6. Заведующий, контрактный управляющий при заключении контрактов на поставку продуктов питания (аутсортинг) 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 (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, групповых помещений, а так же 1 раз в неделю - инвентарь и оборудование пищеблока

- осматривает сотрудников пищеблока, раздатчиков пищи, заполняя Гигиенический журнал (сотрудники), проверяет санитарные книжки
- соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых - 1 раз в неделю, заполняя инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учёта обработки посуды, столовых приборов, оборудования
- ежедневно (при наличии) сверяет контингент питающихся детей со списком детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи, подтверждающие документы об организации индивидуального питания
- соответствие ежедневного режима питания с графиком приёма пищи
- ежедневную гигиену приёма пищи

4.9. Лица, занимающиеся контрольной деятельностью за организацией и качеством питания, несут ответственность:

- за достоверность излагаемых фактов, представляемых в справках, актах по итогам контроля организации и качества питания
- за тактичное отношение к проверяемому работнику во время 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, через посещение пищеблока, групповых помещений, наблюдать за организацией приёма продуктов у поставщика, за организацией хранения продуктов, процессом приготовления питания, выдачи блюд из пищеблока в группы, организацией питания воспитанников в группах, наблюдение режимных моментов и т.д.
- 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

6. Документация

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

- Положение об организации питания в ДОУ
- настоящее Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в ДОУ
- договоры на поставку продуктов питания
- Гигиенический журнал (сотрудники)
- основное 10-ти дневное меню, включающее 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 7-10 дней, а заполняется ежедневно
- Журнал учёта посещаемости детей
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПин)
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПин)
- Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПин)
- Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПин)
- Журнал учёта калорийности (расчёт и оценка использования на одного ребёнка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчёт энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нём основных пищевых веществ проводится ежемесячно)
- Журнал учёта работы бактерицидной лампы на пищеблоке
- Журнал генеральной уборки, ведомость учёта обработанной посуды, столовых приборов, оборудования

6.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введении в действие настоящего Положения
- О введении в действие примерного 10 дневного меню
- О контроле за организацией питания

- Об утверждении режима питания
- Об организации лечебного и диетического питания детей
-

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 ДОУ, 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 предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение 1
к положению о производственном контроле
за организацией питания
воспитанников в ДОУ

План
производственного контроля за организацией питания в ДОУ

№	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учётно-отчётная 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, специалист в сфере закупок	Контракты на поставку продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на поставку продуктов питания, сырья	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и 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, бракеражу готовой продукции	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 готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции

2.2.	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

3.1.	Рацион питания	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Меню
3.2.	Наличие технологической и нормативно-технологической документации	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Технологические карты
3.3.	Закладка продуктов питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Меню
3.4.	Соответствие приготовления блюда технологической карте	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)				
4.1.	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков реализации	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях
4.2.	Холодильное оборудование (морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования
5. Контроль за условиями труда, состоянием производственной среды				
5.1.	Условия труда, производственная среда пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
5.2.	Условия труда, производственная среда буфетных, пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблока, групповых помещений, буфетных				
6.1.	Инвентарь и оборудование	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания,	Визуальный контроль

				бракеражу готовой продукции	
6.2.	Состояние помещений	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль	
7. Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий					
7.1.	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Санитарные книжки, гигиенический журнал	
7.2.	Соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, в групповых	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Инструкции Журнал генеральной уборки Ведомость учёта обработки посуды, столовых приборов, оборудования	
8. Контроль за контингентом обучающихся, нуждающихся в индивидуальном, дополнительном питании, режим питания, гигиена приёма пищи					
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Приказ об организации питания Список детей, питающихся бесплатно и (или) льготно	
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по	График приёма	

				контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	пищи
8.3.	Гигиена приёма пищи		Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Акты по проверке организации питания