

ПРИНЯТО:
на общем собрании
трудоого коллектива
30.08.2021 г.

Утверждаю
заведующий МКДОУ
Тарнопольский детский сад
Л.М. Касаткина
Приказ № 24/2 от 31.08.2021г.



**Положение о производственном контроле за
организацией и качеством питания в
муниципальном казённом дошкольном
образовательном учреждении
Тарнопольский детский сад**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в МКДОУ Тарнопольском детском саду разработано в соответствии:

со статьёй 37 «Организация питания обучающихся» Федерального Закона РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 6 марта 2019 г.; с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», Приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России № 213н/178 от 11.03.2013 г. «Об утверждении методических рекомендаций об организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Федеральным законом № 29 ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 13 июля 2020 г.; с Уставом муниципального казённого дошкольного образовательного учреждения Тарнопольский детский сад.

1.2. Данное Положение о контроле организации и качества питания в МКДОУ Тарнопольском 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 Тарнопольский детский сад.

1.3. Контроль за организацией и качеством питания в ДОУ предусматривает проведение администрацией и ответственными лицами, закреплёнными приказами заведующего МКДОУ Тарнопольский детский сад 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, Положение об организации питания воспитанников МКДОУ Тарнопольский детский сад, 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 МКДОУ Тарнопольский детский сад.

2.Цель и основные задачи контроля

2.1.Основной целью производственного контроля организации и качества питания в ДООУ является оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания в ДООУ.

2.2.Основные задачи контроля за организацией и качеством питания:

- контроль исполнения нормативно – технических и методических документов санитарного законодательства Российской Федерации;
- выявление нарушений и неисполнение приказов и иных нормативно – правовых актов ДООУ в части организации и обеспечения качественного питания в ДООУ;
- 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 ДООУ, 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 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 относят:

- помещение пищеблока;
- групповое помещение;
- технологическое оборудование;
- рабочие места участников организации питания в детском саду;

- сырье, 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, в группе;
- точность приготовления продуктов питания;
- качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в групповом помещении;
- условия и сроки хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке и групповом помещении;
- соблюдение требований и норм СанПин 2.3/2.4.3590 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдачи готовой продукции;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- личная гигиена, прохождение подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинация сотрудников ДОУ;
- дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, групповом помещении.

3.3. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование пищеблока;
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в группе;
- 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, бракеража 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 – противоэпидемических (профилактических) мероприятий перед началом учебного года.

3.6. Нормирование и тематика контроля находится 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 проверяющими в ходе изучения вопроса питания.

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

3.9. Административный контроль за организацией и качеством питания осуществляется заведующим ДОУ в рамках полномочий, согласно утверждённому плану контроля.

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 ДОУ. К участию в работе комиссии, в качестве наблюдателей может привлекаться родительский комитет.

3.11. Ответственный за осуществление производственного контроля – ответственный за организацию питания в МКДОУ Тарнопольский детский сад.

3.12. Должностное лицо, на которое возложена функция по осуществлению контроля за организацией питания в ДООУ согласно инструкций:

- заведующий ДООУ;
- ответственный за организацию питания;
- воспитатели группы.

3.13. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке ДООУ должны быть здоровыми, прошедшими медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на заведующего.

3.14. Основаниями для проведения контроля являются:

- утверждённый план производственного контроля;
- приказ по ДООУ
- обращение родителей (законных представителей) воспитанников и работников ДООУ по поводу нарушений;

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 учётно – отчётная документация, ставится в известность заведующий ДООУ.

4. Ответственность и контроль за организацией питания

4.1. Заведующий ДООУ создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несёт персональную ответственность за организацию питания детей в ДООУ.

4.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работником пищеблока и ответственным за организацию питания в ДООУ отражается в должностных инструкциях.

4.3. К началу нового учебного года заведующим ДООУ издаётся приказ о назначении лица, ответственного за питание в ДООУ, о составе комиссии,

участвующих в организации питания воспитанников ДОО, определяются их функциональные обязанности.

4.4. Контроль за организацией питания в ДОО осуществляет заведующий, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, воспитатели группы, утверждённые приказом заведующего ДОО и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закреплёнными в Уставе ДОО.

4.5. Заведующий обеспечивает контроль:

- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- материально – техническое состояния помещения пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправность;
- обеспечение пищеблока ДОО и мест приёма пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно – гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарём;
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

4.6. Агент по закупкам при заключении договоров 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 (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 десятидневным перспективным и ежедневным меню;
- соответствие приготовления блюда технологической карте;
- помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование, соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы;
- осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и групповом помещении;
- визуально контролирует ежедневное состояние помещений пищеблока, группового помещения, а также 1 раз в неделю – инвентарь и оборудование пищеблока;
- осматривает сотрудников пищеблока, раздатчика пищи, заполняя Гигиенический журнал, проверяет санитарные книжки;
- соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповом помещении – 1 раз в неделю, заполняя инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учёта обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- ежедневно сверяет контингент питающихся детей с Приказом об организации питания, списком детей;
- соответствие ежедневного режима питания с графиком приёма пищи;
- ежедневную гигиену приёма пищи, составляя акты по проверке организации питания.

4.9. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учёт питающихся детей в журнале питания, который должен быть пронумерован, прошнурован, скреплён печатью и подписью заведующего ДОУ.

4.10. Лица, занимающиеся контрольной деятельностью за организацией и качеством питания в ДОУ, несут ответственность:

- за достоверность излагаемых фактов, представленных в справках 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 и обязанности участников производственного контроля

5.1.При осуществлении административного контроля, проверяющее лицо имеет право:

- знакомиться с документацией в соответствии с должностными обязанностями работника ДООУ, его аналитическими материалами;
- изучать практическую деятельность работников, принимающих участие в организации питания в ДООУ, через посещение пищеблока, группового помещения, наблюдения за организацией приёма продуктов у поставщика, за организацией хранения продуктов, процессом приготовления питания, процессом выдачи блюд из пищеблока в группу, организацией питания воспитанников в группе, других мероприятиях с детьми по вопросам организации питания, наблюдения режимных моментов.
- делать выводы и принимать управленческие решения.

5.2.Проверяющий работник имеет право:

- знать сроки 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 ДООУ при несогласии с результатами административного контроля.

5.3.Оформление и предоставление результатов административного контроля осуществляется в соответствии с Положением о внутреннем контроле в МКДООУ Тарнопольский детский сад.

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 МКДООУ Тарнопольский детский сад;

- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- договора на поставку продуктов питания;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- основное десятидневное перспективное меню, технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей;
- ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20). Документ заполняется ежедневно.
- журнал учёта посещаемости детей;
- журнал бракеража скоропортящейся продукции (в соответствии с СанПиН);
- журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с СанПиН);
- журнал учёта температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- журнал учёта влажности и температуры в складском помещении (в соответствии с СанПиН);
- журнал учёта калорийности (расчёт и оценка использования на одного ребёнка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится раз в 10 дней, подсчёт энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нём основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- журнал работы учёта бактерицидной лампы на пищеблоке;
- журнал генеральной уборки, ведомость учёта обработки посуды, столовых приборов, оборудования.

6.2.Перечень приказов:

- об утверждении и введении в действия настоящего Положения;
- о введении в действия десятидневного перспективного меню для воспитанников ДОУ;
- о контроле за организацией питания;
- об утверждении режима питания.

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

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение о производственном контроле организации и качества питания в МКДОУ Тарнопольском детском саду является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Общем собрании трудового коллектива детского сада и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего ДОУ.

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.10.1. 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

План производственного контроля за организацией питания в Тарнопольском детском саду

№	Объём контроля	Периодичность	ответственный	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	При заключении договоров	заведующий	Договора на поставку продуктов
1.2.	Сопроводительная документация на поставку продуктов питания, сырья	Каждая поступающая партия	Ответственный за организацией питания	Товарно – транспортные накладные, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Ответственный за организацией питания	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	ежедневная	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Наличие маркировки на пробах
3. Контроль рациона питания, соблюдение 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 – технической 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 хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)				
4.1.	Помещение для	ежедневно	Комиссия по	Журнал учёта

	хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения		контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	температуры и влажности складского помещения
4.2.	Холодильное оборудование	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 групповой, буфетной	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием пищеблока, группового помещений				
6.1.	Инвентарь и оборудование пищеблока, буфетной	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
6.2.	Состояние помещений пищеблока, группового помещения	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
7. Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий				
7.1.	Повар, младший воспитатель	ежедневно	Комиссия по контролю за	Санитарные книжки,

			организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	гигиенический журнал
7.2.	Соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке	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 воспитанников, режим питания, гигиена приёма пищи				
8.1.	Контингент питающихся	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Приказ об организации питания
8.2.	Режим питания	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	График приёма пищи
8.3.	Гигиена приёма пищи	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Акт по проверке организации питания