



Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 87 Красносельского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО:

Общим собранием работников
ГБДОУ детского сада № 87
Красносельского района Санкт-Петербурга
Протокол № 4 от 31.08.2023

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ детским
садом № 87 Красносельского района
Санкт-Петербурга
Г.Н.Кипрушенкова
« 31 » августа 20 23

Принято

С учетом мнения Совета родителей
(законных представителей) воспитанников
Протокол от « 31 » 08 2023 № 3

Положение
о производственном контроле за организацией и качеством питания
в Государственном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении детском саду № 87
Красносельского района Санкт-Петербурга

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со статьей 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 5 декабря 2022 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами 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 и Минобрнауки РФ № 213н/178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 1 января 2022 года, а также на основании Устава.

1.2. Данное Положение о контроле за организацией и качеством питания в ГБДОУ детском саду № 87 Красносельского района СПб (далее – ГБДОУ) определяет основные цели и задачи производственного контроля за организацией и качеством питания, устанавливает объекты и субъекты контроля, организационные методы, виды и его формы, регламентирует документацию и делопроизводство, устанавливает правила, права и ответственность участников производственного контроля в ГБДОУ.

1.3. Контроль за организацией и качеством питания в ГБДОУ предусматривает проведение администрацией и ответственными лицами, закрепленными приказами заведующего ГБДОУ (бракеражная комиссия), 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 ГБДОУ, 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 ГБДОУ.

2. Цель и основные задачи контроля

2.1. Основной целью производственного контроля за организацией и качеством питания в ГБДОУ является оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания в ГБДОУ.

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 ГБДОУ 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 ГБДОУ, 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 ГБДОУ относятся:

- помещения пищеблока;

- групповые помещения;
- технологическое оборудование;
- рабочие места участников организации питания в ГБДОУ;
- 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, группах;
- поточность 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, 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 ГБДОУ;
- 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 группах;
- беседа с персоналом;
- инвентаризация;
- 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 ГБДОУ Планом производственного контроля за организацией и качеством питания на учебный год, который разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива ГБДОУ перед началом учебного года

3.6. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции заведующего ГБДОУ.

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 качеством питания в дошкольном образовательном учреждении проводится в виде тематической проверки.

3.9. Административный контроль за организацией и качеством питания осуществляется заведующим ГБДОУ, ответственным в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом заведующего ГБДОУ.

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 ГБДОУ. К участию в работе комиссии, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены Совета по питанию ГБДОУ.

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

- заведующий ГБДОУ;
- медицинский работник;
- кладовщик;
- заместитель заведующего по АХР;
- старший воспитатель;
- педагог группы.

3.13. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке ГБДОУ должны быть здоровыми, прошедшие 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:

- утвержденный план производственного контроля;
- приказ по ГБДОУ ;
- обращение родителей (законных представителей) воспитанников и работников ГБДОУ 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 ГБДОУ.

4. Ответственность и контроль за организацией питания

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

4.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщика в ГБДОУ отражается в должностных инструкциях.

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

4.4. Контроль за организацией питания в ГБДОУ осуществляют заведующий, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, старший воспитатель и педагоги групп, утвержденные приказом заведующего ГБДОУ.

4.5. Заведующий ГБДОУ обеспечивает контроль:

- выполнения договоров на поставку продуктов питания;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправность;
- обеспечение пищеблока ГБДОУ 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. Контрактный управляющий 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 (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукция;
- условия транспортировки каждой поступающей партии, составляет акты при выявлении нарушений;
- рацион питания, сверяя его с основным и ежедневным меню;
- наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке
- ежедневно сверяет закладку продуктов питания в меню;
- соответствие приготовления блюда технологической карте;
- помещения для хранения продуктов. Холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя журналы;
- осуществляет еженедельный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и групповых помещений;
- визуально контролирует ежедневное состояние помещений пищеблока, групповых помещений, а также 1 раз в неделю – инвентарь и оборудование пищеблока;
- осматривает сотрудников пищеблока, раздатчиков пищи заполняет Гигиенический журнал (сотрудники), проверяет санитарные книжки;
- соблюдение противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, групповых – 1 раз в неделю, заполняя инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- ежедневно сверяет контингент питающихся детей, и 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 ГБДОУ.

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

- за достоверность излагаемых фактов, представляемых в правках, актах по итогам контроля организации и качества питания в ГБДОУ;
- 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 ГБДОУ, 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 ГБДОУ 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

5.3. Оформление и предоставление результатов контроля осуществляется в соответствии с Положением о внутреннем контроле в ГБДОУ

6. Документация

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

- Положение об организации питания воспитанников в ГБДОУ;
- настоящее Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в ГБДОУ;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- договоры на поставку продуктов питания;
- Гигиенический журнал (сотрудника);
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1-3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий(блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1-3 лет и от 3-7 лет)
- ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение № 13 к СанПиН 2.3.2.4.3590-20). Документ составляется мед работником ГБДОУ каждые 7-10 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 температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН);
- журнал учета калорийности 9расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ 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 введение в действие настоящего Положения;
- о введении в действие примерного 2-х недельного меню для воспитанников ГБДОУ;
- об организации лечебного и диетического питания детей;
- о контроле за организацией питания;
- об утверждении режим питания;

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

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение о контроле за организацией и качеством питания является локальным нормативным актом ГДОУ, принимается на Общем собрании трудового коллектива и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего ГБДОУ.

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.

План производственного контроля за организацией питания в ДО

№	Объект контроля	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная 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, контрактный управляющий	Контракт на поставку продуктов питания
1.2	Сопроводительные документы 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 и	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,	меню

			бракеражу готовой продукции	
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 и сроков хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)				
4.1	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков реализации	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал учета температуры и влажности складских помещениях
4.2.	Холодильное оборудование (морозильные камеры)	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал учета 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 помещений пищеблока, групповых 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, групповых 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, раздатчики пищи	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и 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 и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Санитарные книжки, гигиенический журнал
8. Контроль за контингентом воспитанников, нуждающихся в индивидуальном, дополнительном питании, режим питания, гигиена приема пищи				
8.1	Контингент питающихся детей	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Приказ об организации питания, документы об организации индивидуального питания
8.2.	Режим питания	ежедневно	Комиссия по контролю за	График приема пищи

			организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	
8.3	Гигиена приема пищи	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Акты по проверке организации питания