

ПРИНЯТО

На Педагогическом совете

ГБДОУ детский сад № 15

Центрального района СПб

Протокол № 3 от 24.02.2021

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ детский сад № 15

Центрального района СПб

Ж.Н.Бакаева

Приказ № 7-К от 10.03.2021

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

о производственном контроле

организации и качества питания

ГБДОУ детский сад №15

Центрального района Санкт-Петербурга

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с законом РФ “Об образовании”, Письмом министерства образования РФ от 10.09.1999 г. № 22-06-874 “Об обеспечении инспекционно-контрольной деятельности”, от 7 февраля 2001г. № 22-06-147 "О содержании и правовом обеспечении должностного контроля руководителей образовательных учреждений", Постановлением Главного санитарного врача РФ СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов средыобитания», Устава и других локальных актов ДОУ.

1.2. Положение определяет содержание и порядок проведения производственного контроля организации и качества питания в ГБДОУ детского сада № 15 Центрального района Санкт-Петербурга (далее – ДОУ).

1.3. Контроль организации и качества питания в ДОУ предусматривает проведение членами администрации наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками детского сада, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов РФ в области питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, а также локальных актов образовательного учреждения, включая приказы, распоряжения по ДОУ и решения Педагогического совета.

1.4. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в ДОУ.

1.5. Положение об административном контроле организации и качества питания принимается Педагогическим советом, имеющим право вносить в него изменения и дополнения и утверждается приказом руководителя.

## **2. Цель и основные задачи контроля**

2.1. Цель контроля: оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания в детском сада, осуществляемая через следующие задачи:

- контроль по исполнению нормативно - технических и методических документов санитарного законодательства РФ;
- выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в детском саду
- анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- анализ результатов реализации приказов и иных нормативно-правовых актов ДОУ, 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 детском саду.

## **3. Организационные методы, виды и формы контроля**

3.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование объекта;
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в группах;
- беседа с персоналом;
- ревизия;

- инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля.
- 3.2. Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок.
- 3.3. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующим детским садом планом - графиком на учебный год. План - график административного контроля за организацией и качеством питания разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива перед началом учебного года.
- 3.4. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции руководителя.
- 3.5. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в детском саду. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим в ходе изучения вопроса проверяющим.
- 3.6. По совокупности вопросов, подлежащих проверке, контроль по организации питания в детском саду проводится в виде тематической проверки.

#### **4. Основные правила**

- 4.1. Производственный контроль организации и качества питания осуществляется заведующим ДООУ, заместителем заведующего, в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом руководителя.
- 4.2. Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом руководителя. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены Совета ДООУ. Участие членов профсоюзного комитета детского сада в работе комиссий является обязательным.
- 4.3. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на заместителя заведующего по АХР.
- 4.4. Основаниями для проведения контроля являются:
  - план-график;
  - приказ по детскому саду;
  - обращение родителей (законных представителей) и сотрудников детского сада, по поводу нарушения.
- 4.5. Контролирующие лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросу питания заранее.
- 4.6. При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства РФ в части организации питания дошкольников, о них сообщается заведующему ДООУ.

#### **5. Содержание и распределение вопросов контроля**

- 5.1. Содержание контроля определяется следующими вопросами:
  - контроль за рационом и режимом питания;
  - контроль за выполнением нормативов по питанию;
  - контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока;
  - контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
  - контроль технологии приготовления пищи;
  - контроль поточности технологических процессов;
  - контроль готовой продукции;
  - контроль санитарно-технического состояния пищеблока;

- контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения;
  - контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала пищеблока;
  - контроль за приемом пищи детьми;
  - контроль бухгалтерской документации;
  - контроль выполнения муниципальных контрактов на поставку продуктов питания.
- 5.2. Вопросы контроля, периодичность и формы предоставления результатов распределяются между контролирующими следующим образом: (см. Приложения №1)
- 5.3. Оформление и предоставление результатов контроля осуществляется в соответствии с Положением о внутреннем контроле ДОУ.

## **6. Документация**

### 6.1. Документация кладовщика для контроля за качеством питания:

- примерное 10-дневное цикличное меню;
- технологические карты;
- журнал входного контроля пищевых продуктов, производственного сырья и контроля документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
- журнал регистрации температурно-влажностного режима в складских помещениях и холодильниках;
- журнал регистрации бракеража готовых блюд;
- журнал разделки сырой продукции (мяса, рыбы);
- журнал реализации скоропортящихся продуктов;
- журнал ежедневного учета питания детей
- журнал С-витаминизации пищи
- журнал прихода – расхода продуктов;
- журнал контроля сроков реализации продуктов;
- журнал учета сертификатов

### 6.2. Документация заместителя заведующего для контроля за качеством питания:

- журнал визуального производственного контроля пищеблока;
- журнал контроля состояния здоровья персонала пищеблока;
- медицинские книжки персонала (единого образца);
- журнал аварийных ситуаций;
- журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля, проводимого лабораторией Роспотребнадзора

### 6.3. Документация бухгалтерии по организации питания, подлежащая контролю

- накопительная ведомость;
- акты снятия остатков продуктов питания;
- акты закладки продуктов питания в котел;
- контракты на поставку продуктов питания.

**План-график  
контроля организации питания  
в ГБДОУ детского сада № 15 Центрального района Санкт-Петербурга**

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	<b>Соблюдение натуральных норм питания</b>	Ст. повар	Ежедневно	Меню-требование 10-ти дневное меню	Составление меню
		Заведующий	Ежедневно		Анализ меню, утверждение.
2	<b>Бракераж готовой продукции</b>	Заместитель заведующего	Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции» Пробы	Методика органолептической оценки пищи
		Бракеражная комиссия	Ежедневно		
3	<b>Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов</b>	Кладовщик	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ, учет
		Заведующий	1 раз в 3 мес.	Акт	Анализ документации
4	<b>Оптимальный температурным режимом хранения продуктов в холодильниках</b>	Заместитель заведующего	Ежедневно	Журнал «Регистрации температуры холодильников на пищеблоке»	Проверка Запись в журнале
5	<b>Снятие остатков продуктов питания в кладовой</b>	Заведующий, Заместитель заведующего	1 раз в месяц	Акт	Ревизия
6	<b>Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов</b>	Кладовщик	При поступлении продуктов	Акт при наличии нарушений	Наблюдение
		Заведующий	1 раз в 3 мес.	Акт проверки	Наблюдение
7	<b>Контроль пересечения потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря и тары</b>	Заместитель заведующего	Ежедневно	-	Наблюдение
8	<b>Закладка блюд</b>	Один из членов бракеражной комиссии	Ежедневно	-	Анализ документации взвешивание

		Заведующая	2 раза в месяц	Акт	продуктов
9	<b>Выполнение технологических требований приготовления пищи</b>	Ст. повар	Ежедневно		Наблюдение
10	<b>Маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря</b>	Ст. повар, заместитель заведующего	Постоянно	Оперативный контроль	Наблюдение
		Заведующий Представитель Совета	1 раз в месяц, при нарушениях	Акт –проверки 1 раз в месяц	Наблюдение, анализ документации
11	<b>Норма выхода блюд ( вес, объем)</b>	Ст. повар	Ежедневно		Контрольное взвешивание блюд
		Бракеражная комиссия	2 раза в месяц	Акт	
		Заведующий	2 раза в мес.	Периодическое составление акта	
12	<b>Санитарное состояние пищеблока, кладовых.</b>	Заведующий Представитель Совета	Периодически	Планерка	Наблюдение , анализ документации
		Заместитель заведующего по АХР	Периодически	Планерка	Анализ документациин аблюдение
			При подготовке к новому уч. году	Отчет для заведующей	Наблюдение
13	<b>Контроль за отбором и хранением суточных проб</b>	Кладовщик	Ежедневно	Журнал	Наблюдение
14	<b>Калорийность пищевого рациона</b>	Кладовщик	Ежедневно	Технол. карта	Анализ
		Заведующий	1 раз в месяц	Сводная таблица	Сравнительный анализ показателей
15	<b>Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками</b>	Заместитель заведующего по АХР	Ежедневно	Журнал «Регистрации здоровья»	Осмотр, запись в журналах
		Заведующий	1 раз в полугодие	Журналы. Санитарные книжки	Анализ документации
16	<b>Соблюдение графика режима питания</b>	Заместитель заведующего	Ежедневно	-	Оперативный контроль
		Заведующий	1 раз в мес.	Акт при нарушении	
17	<b>Организация питьевого режима</b>	Заместитель заведующего	Ежедневно	-	Оперативный контроль
18	<b>Качество и безопасность готовой продукции и сырья при</b>	Кладовщик	При поступлении продуктов	Наблюдение с техническими документами, Сертификаты	Анализ документации

	<b>поступлении в детский сад</b>	Заведующий	1 раз в 10 дней	качества, справки, фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции» Акт периодически	
19	<b>Выполнение норматива затрат на питание</b>	Заведующий Заместитель заведующего	Постоянно	Меню-требование Накопительная ведомость	Анализ суммы, стоимости питания на 1 ребенка в среднем за день. Учет детодней.
20	<b>Выполнение нормативно-правовой база по организации питания</b>	Заведующий Зам. заведующего. Кладовщик,	Постоянно	Законодательные документы, правила, требования	Изучение, выработка управленческих решений, Разработка внутрисадовой документации, приказы, памятки и т.д.
21	<b>Анализ документации ответственного за питание</b>	Заведующий	1 раз в квартал	Отчетно-учетная документация, оформление технологических карт	Анализ
22	<b>Хранение и использование дезинфицирующих средств. Наличие инструкций по применению</b>	Заместитель заведующего по АХР	Ежедневно	Журнал	Запись, анализ
		Заведующий	Периодически		
23	<b>Исполнение предписаний, замечаний, нарушений</b>	Заведующий Заместитель заведующего. Кладовщик	Регулярно	Отчет, справки, акты и т.д.	Исполнение предписаний
24	<b>Витаминизация блюд</b>	Ст. повар	Ежедневно	Журнал «Витаминизации блюд»	Закладка и запись в журнале
		Заведующий	1 раз в месяц	Журнал	Анализ
25	<b>Заявка продуктов питания</b>	Кладовщик	Ежедневно	-	Анализ
26	<b>Организация питания в воспитательном процессе</b>	Заведующий	1 раз в квартал	Карточки-схемы, календарные планы, режимные	Наблюдение, анализ результатов

	- организация приема пищи в группах; - соблюдение режима питания (создание условий, соответствие возрастным и гигиеническим требованиям) - соблюдение гигиенических требований	Зам. заведующего	1 раз в неделю	процессы. дид. игры.	
27	<b>Своевременность смены спец. одежды</b>	Ст. повар	ежедневно		Визуальный контроль
		Зав. зам. по АХР	1 раз в квартал	Заявка на приобретение	
28	<b>Наличие достаточного количества и состояния кухонной посуды и инвентаря</b>	Ст. повар	постоянно	-	Визуальный контроль
		Зав. зам. по АХР	1 раз в квартал	Акт	
		Заведующий	По необходимости		



