Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Щебетовский детский сад «Семицветик» г.Феодосии Республики Крым»
(«Щебетовский детский сад «Семицветик»)

ПРИНЯТО
на педагогическом совете
«Щебетовский детский сад
«Семицветик»
Протокол от 28.08. 2026 № 1

УТВЕРЖДЕНО
приказом «Щебетовский детский сад
«Семицветик» от 28.08.2026 № 189

СОГЛАСОВАНО
с управляющим советом учреждения
протокол от 28.08. 2026 № 3

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сведения о сертификате
Сертификат: B8693A3D339035ECCD71DBFE09294A75AF8BC676
Срок действия с 01.03.2021 по 27.02.2031
Владелец: Умерова Ильмира Виждиевна
Организация: Щебетовский детский сад "Семицветик"
Должность: Заведующий
Основание: Я автор этого документа
Дата: 21-10-2026
QR-код содержит адрес оригинала документа в сети

Положение
о производственном контроле за организацией и качеством питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Щебетовский детский сад «Семицветик» г.Феодосии Республики Крым»

2026

1. Общие положения

1.1. Настоящее **Положение** разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями **от 25 апреля 2026 года**, Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 7 июня 2025 года, Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", которые действуют с **1 сентября 2026 года**, СП 2.4.2.4283-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", которые действуют с **1 сентября 2026 года**, приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11 марта 2012 года «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», действующими гигиеническими нормативами, техническими регламентами Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции, законодательством Российской Федерации о техническом регулировании и контрактной системе в сфере закупок, нормативными правовыми актами субъекта Российской Федерации, муниципального образования и учредителя, а также Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Данное Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в учреждении 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 учреждении предусматривает проведение администрацией и ответственными лицами, закрепленными приказами заведующего дошкольным образовательным учреждением (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 учреждении, 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 учреждении 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 учреждения 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 учреждении 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, 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 (кухне), групповых помещениях;

– соблюдение требований и норм СанПин при приготовлении и выдаче готовой продукции;

– исправность холодильного, технологического оборудования;

– личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинации сотрудниками учреждения;

– 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;

– 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 утвержденным заведующим учреждения Планом производственного контроля за организацией и качеством питания на текущий 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 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 учреждения, старшим воспитателем в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

3.10. Для осуществления других видов контроля организовываются: 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 Совета учреждения.

3.11. Ответственный за осуществление производственного контроля — заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе.

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

- заведующий дошкольным образовательным учреждением;
- медицинская сестра;
- кладовщик;
- заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе;
- старший воспитатель;
- педагоги групп.

3.13. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке учреждения должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на медицинскую сестру.

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 создаёт 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, кладовщиком в дошкольном образовательном учреждении отражаются в должностных инструкциях.

4.3. К началу нового года заведующим учреждения 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, медицинский работник, кладовщик, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, старший воспитатель и педагоги групп, утвержденные приказом заведующего детским садом и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе дошкольного образовательного учреждения.

4.5. Заведующий учреждения 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 (сотрудники), проверяет санитарные книжки;
- соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке;
- ежедневно сверяет контингент питающихся детей с Приказом об организации питания, списком детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи, подтверждающие документы об организации индивидуального питании;
- соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;
- ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

4.8. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего дошкольным образовательным учреждением.

4.9. Лица, занимающиеся контрольной деятельностью за организацией и качеством питания в учреждении, 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, 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 учреждения 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 учреждении должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания в учреждении;
- Положение о производственном контроле и качества питания в учреждении;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания;
- Положение о комиссии по бракеражу готовой продукции;
- договоры на поставку продуктов питания;
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-7 лет);

– Гигиенический журнал (сотрудники);

– 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).

Примерный перечень приказов:

– Об организации питания обучающихся в учреждении;

– О назначении ответственного за организацию питания в дошкольном образовательном учреждении;

– О создании бракеражной комиссии по готовой продукции;

– Об утверждении Программы производственного контроля;

– Об организации питьевого режима;

– О назначении ответственных за сбор и хранение суточных проб;

– О назначении ответственного за витаминизацию третьих блюд;

– О создании совета по питанию;

– О назначении ответственного за снятие бракеражной пробы;

– О введении в действие примерного 2-х недельного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;

– Об организации родительского контроля за организацией питания;

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

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение о контроле организации и качества питания является локальным нормативным актом учреждении, 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.