

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА №27 "АЛЕНЬКИЙ ЦВЕТОЧЕК"
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБДОУ №27 "Аленький цветочек" г. Симферополя)**

295047, г. Симферополь, ул. Марка Донского, 18, тел. (3652) 48-92-15, e-mail sadik_alenkiy-cvetocheck@crimeaedu.ru

ПРИНЯТО Общим собранием
работников МБДОУ №27
«Аленький цветочек» г.
Симферополя,
протокол от 30.08.24 № 1

С учетом мотивированного
мнения Совета родителей
(законных представителей)
МБДОУ №27 «Аленький
цветочек» г. Симферополя,
протокол от 30.08.24 № 8

УТВЕРЖДАЮ
заведующий МБДОУ №27
«Аленький цветочек»
г. Симферополя,
приказ от 30.08.24 № 148

**Положение
о Производственном контроле за
организацией и качеством питания
в муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении
«Детский сад общеразвивающего вида №27
«Аленький цветочек»
муниципального образования
городской округ Симферополь
Республики Крым**

г. Симферополь
2024г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида №27 «Аленький цветочек» муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым (далее – МБДОУ, МБДОУ №27 «Аленький цветочек» г. Симферополя, образовательное учреждение, Учреждение), в соответствии со статьей 37 «Организация питания обучающихся» Федерального Закона №273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с действующими изменениями и дополнениями, санитарноэпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологическими требованиями 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 России №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 на 13 июля 2020 года, а также Уставом МБДОУ №27 «Аленький цветочек» г. Симферополя.

1.2. Данный локальный акт определяет основные цели и задачи производственного контроля за организацией и качеством питания, 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 МБДОУ №27 «Аленький цветочек» г. Симферополя предусматривает проведение администрацией и ответственными лицами, закрепленными приказами заведующего 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 МБДОУ, а также локальных актов 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 МБДОУ №27 «Аленький цветочек» г. Симферополя.

2. Цель и основные задачи контроля

2.1. Основной целью производственного контроля организации и качества питания в МБДОУ №27 «Аленький цветочек» г. Симферополя является оптимизация и координация деятельности всех служб (участников) для обеспечения качества питания в 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
- МБДОУ 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 МБДОУ №27 «Аленький цветочек» г. Симферополя.

3. Объекты и субъекты производственного контроля, организационные методы, виды и формы контроля

3.1. К объектам производственного контроля за организацией и качеством питания в МБДОУ относят:

- помещения пищеблока (кухни);
- групповые помещения;
- технологическое оборудование;
- рабочие места участников организации питания в образовательном учреждении;
- 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 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 МБДОУ;
- 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 бракеражной 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 МБДОУ 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 дошкольного образовательного учреждения перед началом учебного года.

3.6. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции

заведующего МБДОУ №27 «Аленький цветочек» г. Симферополя.

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

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

3.10. Для осуществления других видов контроля организуются: бракеражной комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, состав и полномочия которой определяются и утверждаются приказом заведующего МБДОУ. К участию в работе комиссии, в качестве наблюдателей, могут привлекаться родители (законные представители) воспитанников.

3.11. Ответственный за осуществление производственного контроля — медицинская сестра, заместитель заведующего по хозяйственной работе.

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

- заведующий МБДОУ;
- медицинская сестра (медицинский работник);
- заместитель заведующего по ХР;
- заместитель заведующего по УВР;
- педагоги групп.

3.13. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке (кухне) МБДОУ 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 МБДОУ;
- обращение родителей (законных представителей) воспитанников и работников МБДОУ 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 МБДОУ.

4. Ответственность и контроль за организацией питания

4.1. Заведующий МБДОУ №27 «Аленький цветочек» г. Симферополя создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в МБДОУ.

4.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, кладовщиком в МБДОУ отражаются в должностных инструкциях.

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

4.4. Контроль за организацией питания осуществляют заведующий, медицинский работник, бракеражная комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, старший воспитатель и педагоги групп, утвержденные приказом заведующего МБДОУ и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе МБДОУ №27 «Аленький цветочек» г. Симферополя.

4.5. Заведующий МБДОУ обеспечивает контроль:

- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока 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. Заведующий хозяйством 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 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, групповых - 1 раз в неделю, заполняя инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;
- ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

4.9. Лица, занимающиеся контрольной деятельностью за организацией и качеством питания в МБДОУ, 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 образовательного учреждения, его аналитическими материалами;

- изучать практическую деятельность работников, принимающих участие в организации питания в МБДОУ, 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 МБДОУ 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 МБДОУ №27 «Аленький цветочек» г. Симферополя должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания в МБДОУ;

- Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в МБДОУ;

- договоры на поставку продуктов питания;

- Гигиенический журнал (сотрудники);

- основное 2-х недельное меню, технологические карты кулинарных изделий (блюд);

- ежедневное меню с указанием выхода блюд;

- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение №13 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.

- Журнал учета посещаемости детей;

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиНом);

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиНом);

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиНом);

- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиНом);

- Журнал учета калорийности (расчет 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 генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования.

6.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введении в действие настоящего Положения;

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

- О контроле за организацией питания;

- Об утверждении режима питания.

- 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 МБДОУ №27 «Аленький цветочек» г. Симферополя, принимается Общим собранием работников, с учетом мотивированного мнения Совета родителей (законных представителей) и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего 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.