

ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА КОМИТЕТ
ПО ОБРАЗОВАНИЮ

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №110
Фрунзенского района Санкт-Петербурга
(ГБДОУ детский сад №110 Фрунзенского района СПб)

ПРИНЯТО
Общим собранием
Протокол № 6
от 29.08.2024

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий
ГБДОУ детский сад №110
И.А.Шорникова
Приказ № 51- ОД от
29.08.2024

Положение

о контроле за организацией и качеством питания

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения
детский сад №110 Фрунзенского района
Санкт-Петербурга

г.Санкт-Петербург
2024

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №110 ФРУНЗЕНСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Шорникова Ирина Александровна, Заведующий

05.12.25 12:19 (MSK)

Сертификат 1AAF7E7BF7E8AF8171CEAB5ADC7CF5AD

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 21.12.2013 № 273-ФЗ;
- Статьей 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 августа 2024 года;
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года);
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 N 213н/178 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений"
- Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Санитарными правилами и нормами СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания";
- Законом Санкт-Петербурга от 24.09.2008 N 569-95 "О социальном питании в Санкт-Петербурге";
- Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 N 873 "О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга "О социальном питании в Санкт-Петербурге";
- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Уставом ОУ

1.2. Данный локальный акт определяет основные цели и задачи 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 ДОУ предусматривает проведение администрацией и ответственными лицами, закрепленными приказами заведующего дошкольным образовательным учреждением (комиссией по бракеражу 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, а также локальных актов дошкольного образовательного учреждения, включая приказы, распоряжения и решения педагогических советов.

1.4. Результатом контроля является анализ и принятие управлеченческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в дошкольном образовательном учреждении.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №110 ФРУНЗЕНСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Шорникова Ирина Александровна, Заведующий

05.12.25 12:19 (MSK)

Сертификат 1AAF7E7BF7E8AF8171CEAB5ADC7CF5AD

2. Цель и основные задачи контроля

2.1. Основной целью контроля за организацией и качеством питания в ДОУ является оптимизация и координация деятельности 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 неисполнения приказов и иных нормативно-правовых актов ДОУ 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 контроля, организационные методы, виды и формы контроля

3.1. К объектам контроля за организацией и качеством питания в ДОУ 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:

- 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 (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;

- 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;
- инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля.
- лабораторный анализ проб готовой и сырой продукции - проведение санитарно-эпидемиологических исследований, экспертиз (согласно графику, согласованному с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области»)

3.4. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссией по бракеражу готовой продукции, а также плановых или оперативных проверок.

3.5. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующим ДОУ Планом производственного контроля за организацией и качеством питания на учебный год (*Приложение 1*), который разрабатывается с учетом Программы производственного контроля ДОУ, 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 ДОУ, заместителем заведующего по административно – хозяйственной работе, в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

3.10. Другие виды контроля организовываются бракеражной комиссией, состав и полномочия которой определяются и утверждаются приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением..

3.11. Ответственный за осуществление контроля за качеством и безопасностью питания — ответственный по питанию.

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

- Заведующий дошкольным образовательным учреждением;
- Медицинская сестра;
- Кладовщик;
- Заместитель заведующего по УВР
- Заместитель заведующего по АХР;
- Заведующий хозяйством;
- Педагоги групп.

3.13. Контролирующие лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию относящуюся к вопросу питания заранее.

3.14. 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.

4.3. К началу нового года Заведующим ДОУ издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в дошкольном образовательном учреждении, о составе бракеражной комиссии, определяются их функциональные обязанности.

4.4. Лицо, ответственное за организацию питания, осуществляет учет питающихся детей в журнале питания (электронная версия – КАИС КРО)

4.5. Лица, занимающиеся контрольной деятельностью за организацией и качеством питания в ДОУ, 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. Документация

5.1. В ДОУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Приказ об организации питания в ДОУ;
- Настоящее Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в ДОУ;
- Положение о бракеражной комиссии
- Положение о совете по питанию
- Договоры на поставку продуктов питания;
- Гигиенический журнал;
- Журнал здоровья;
- 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);
- Журнал учета посещаемости детей; (электронный вид КАИС КРО)
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал регистрации и контроля работы бактерицидных установок
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Журнал генеральных уборок на пищеблоке

Журнал ежедневных влажных уборок на пищеблоке

- Журнал аварийных ситуаций
- Протоколы и экспертные заключения по результатам инструментальных измерений и лабораторных исследований, проведенных в рамках производственного контроля.
- Журнал регистрации лабораторных исследований.
- Журнал отпуска и смены кипяченой воды
- Журнал регистрации обработки яиц
- Журнал разведений и выдачи дезинфицирующих средств
- Инструкции (согласно приказу о контроле за организацией питания)

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

6.Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Общем собрании трудового коллектива и утверждается приказом заведующего дошкольным образовательным учреждением.

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

6.3.

Положение принимается на неопределенный срок.

6.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

План контроля за организацией питания в ДОУ

№	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	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	Специалист по закупкам	Контракт(ы) на поставку продуктов питания (аутсорсинг)
1.2.	Сопроводительная документация на поставку продуктов питания, сырья	Каждая поступающая партия	Бракеражная комиссия	Товарно-транспортные накладные, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Бракеражная комиссия	Акт (при выявлении нарушений)
2. Контроль качества и безопасность выпускаемой продукции				
2.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Наличие маркировки на пробах
3. Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе				
3.1	Рацион питания	Постоянно	Бракеражная комиссия	Меню
3.2.	Наличие технологической и нормативно технической документации	Постоянно	Бракеражная комиссия	Технологические карты

3.3.	Закладка продуктов питания	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Меню
------	----------------------------	-----------	----------------------	------

3.4.	Соответствие приготовления блюда технологической карте	Постоянно	Бракеражная комиссия	Технологические карты
------	--	-----------	----------------------	-----------------------

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)

4.1.	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков реализации	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
4.2.	Холодильное оборудование (морозильные камеры)	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

5. Контроль за условиями труда состоянием производственной среды

5.1.	Условия труда, производственная среда пищеблока	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Визуальный контроль
5.2.	Условия труда, производственная среда групповой, буфетной	1 раз в неделю	Бракеражная комиссия	Визуальный контроль

6. Контроль за состоянием помещений пищеблока, групповых помещений

6.1.	Инвентарь и оборудование пищеблока, буфетных	1 раз в неделю	Бракеражная комиссия	Визуальный контроль
6.2.	Состояние помещений пищеблока, групповых помещений	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Визуальный контроль

7. Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий

7.1.	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Санитарные книжки, гигиенический журнал
------	----------------------	-----------	----------------------	---

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

7.2.	Соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых	1 раз в неделю	Бракеражная комиссия	Инструкции, график генеральной уборки.
------	---	----------------	----------------------	--

8. Контроль за контингентом обучающихся, нуждающихся в индивидуальном, дополнительном питании, режим питания, гигиена приема пищи

8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Приказ об организации питания
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Бракеражная комиссия	График приема пищи
8.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Акты по проверке организации питания

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №110 ФРУНЗЕНСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА,** Шорникова Ирина Александровна, Заведующий

05.12.25 12:19 (MSK)

Сертификат 1AAF7E7BF7E8AF8171CEAB5ADC7CF5AD