

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа с.Татар-Улканово  
муниципального района Туймазинский район  
Республики Башкортостан**

Согласовано  
Председатель профкома  
МАОУ СОШ с.Татар-Улканово  
 Афанасьева М.И.



Утверждаю  
Директор МАОУ СОШ  
с. Татар-Улканово  
Сунагатуллин М.Р.  
Пр. № 1 от 01.09.2022г

**Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в  
Учреждении  
муниципального автономного общеобразовательного учреждения средняя  
общеобразовательная школа с. Татар-Улканово муниципального района Туймазинский  
район Республики Башкортостан**

Рассмотрено на общем собрании трудового коллектива  
Протокол №1 от 01 сентября 2022г.

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано для МАОУ с.Татар-Улканово муниципального района Туймазинский район Республики Башкортостан в соответствии со статьей 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 25 июля 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 России № 213н 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» (в редакции от 1 января 2022 года) , а также Уставом образовательного учреждения.

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 Учреждении предусматривает проведение администрацией и ответственными лицами, закрепленными приказами руководителя 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, 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 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 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 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 ,
- 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 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;
- 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 руководителем Учреждения Планом производственного контроля за организацией и качеством питания на учебный год (*Приложение 1*), 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 образовательном учреждении проводится в виде тематической проверки.

3.9 Административный контроль за организацией и качеством питания осуществляется руководителем Учреждения, заместителем директора в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом руководителя образовательным учреждением.

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 руководителя образовательным учреждением. К участию в работе комиссии, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены Совета Учреждения.

3.11. Ответственный за осуществление производственного контроля — руководитель Учреждения.

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

- Заместители директора образовательным учреждением;
- контрактный управляющий
- педагоги групп.

3.13. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке (кухне) Учреждения должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на руководителя.

### 3.14. Основаниями для проведения контроля являются:

- утвержденный план производственного контроля;
- приказ по образовательному учреждению;
- обращение родителей (законных представителей) воспитанников и работников 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 руководитель образовательным учреждением.

#### **4. Ответственность и контроль за организацией питания**

4.1. Руководитель образовательным учреждением создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в образовательном учреждении.

4.2. Распределение обязанностей по организации питания между заместителем директора, работниками пищеблока в образовательном учреждении отражаются в должностных инструкциях.

4.3. К началу нового года руководителем Учреждения издается приказ о назначении лиц, ответственных за питание в образовательном учреждении, о составе комиссии, участвующих в организации питания воспитанников детского сада, учащихся школы, определяются их функциональные обязанности.

4.4. Контроль за организацией питания в образовательном учреждении осуществляют руководитель, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, заместители директора и педагоги групп, утвержденные приказом руководителя и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе образовательного учреждения.

4.5. Руководитель 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, спецодежды, 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 (аутсорсинг) 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;
- ежедневно сверяет контингент питающихся детей с Приказом об организации питания, списком детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи, 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 руководителя образовательным учреждением.

4.10 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 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 Учреждении 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;
- . настоящее Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в Учреждении;
- договоры на поставку продуктов питания;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- основное 20 дневное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 1 до 3 лет и от 3-х 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);
- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- Журнал учета посещаемости детей;
- 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),
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- 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 20 дневного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- О контроле за организацией питания;
- Об утверждении режима питания;

6.3. 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 Учреждения, принимается на Общем собрании трудового коллектива и утверждается (либо вводится в действие) приказом руководителя 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.

**Приложение 1**

**План производственного контроля за организацией питания в ДОУ**

| №                                                                                                                        | Объект контроля                                                    | Периодичность             | Ответственный исполнитель                                                             | Учетно-отчетная документация                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</b> |                                                                    |                           |                                                                                       |                                                                                    |
| <b>1.1.</b>                                                                                                              | Документация поставщика на право поставки продуктов питания        | При заключении контрактов | Руководитель, контрактный управляющий                                                 | Контракт(ы) на поставку продуктов питания (аутсортинг)                             |
| <b>1.2.</b>                                                                                                              | Сопроводительная документация 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 |
| <b>1.3.</b>                                                                                                              | Условия транспортировки                                            | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Акт (при выявлении нарушений)                                                      |
| <b>2. Контроль качества и безопасность выпускаемой продукции</b>                                                         |                                                                    |                           |                                                                                       |                                                                                    |
| <b>2.1.</b>                                                                                                              | Качество готовой продукции                                         | Ежедневно                 | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Журнал бракеража готовой продукции                                                 |
| <b>2.2.</b>                                                                                                              | Суточная проба                                                     | Ежедневно                 | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Наличие маркировки на пробах                                                       |
| <b>3. Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе</b>                                |                                                                    |                           |                                                                                       |                                                                                    |
| <b>3.1</b>                                                                                                               | Рацион питания                                                     | Постоянно                 | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Меню                                                                               |
| <b>3.2.</b>                                                                                                              | Наличие технологической и нормативно технической документации      | Постоянно                 | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Технологические карты                                                              |
| <b>3.3.</b>                                                                                                              | 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                                                                                    |
| <b>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)</b> |                                                                          |                |                                                                                       |                                                                                                          |
| 4.1.                                                                                                | Помещения 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 в 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                                             |
| <b>5. Контроль за условиями труда состоянием производственной среды</b>                             |                                                                          |                |                                                                                       |                                                                                                          |
| 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                                                                                      |
| <b>6. Контроль за состоянием помещений пищеблока, групповых помещений</b>                           |                                                                          |                |                                                                                       |                                                                                                          |
| 6.1.                                                                                                | Инвентарь и оборудование пищеблока, буфетных                             | 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                                                                                      |
| <b>7. Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий</b>                     |                                                                          |                |                                                                                       |                                                                                                          |
| 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 | Инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования |

| <b>8. Контроль за контингентом обучающихся, нуждающихся в индивидуальном, дополнительном питании, режим питания, гигиена приема пищи</b> |                             |           |                                                                                       |                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8.1.                                                                                                                                     | Контингент питающихся детей | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Приказ об организации питания, список детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи; подтверждающие документы об организации индивидуального питания |
| 8.2.                                                                                                                                     | Режим питания               | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | График приема пищи                                                                                                                                                         |
| 8.3.                                                                                                                                     | Гигиена приема пищи         | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Акты по проверке организации питания                                                                                                                                       |