Принято:
педагогически советом
Протокол №____ от ___ _____ 2022г

Утверждено:
Директор ГБОУ СОШ с.Русский Байтуган
_____ Гордеева В.А.

от _____ _____2022 г

Положение о производственном контроле за организацией питания воспитанников структурного подразделения «Детский сад «Василек» государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы с.Русский Байтуган

Гордеева В.А.

C=RU, O=ГБОУ СОШ с. Русский Байтуган, CN=Гордеева В.А., E=bajtugan_sch_kmsh@samara.edu.ru
00ff84b5409cdf2fa9
2022.11.22 12:37:37+04'00'

1. Общие положения

Настоящее Положение разработано в соответствии со статьей 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 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 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 ГБОУ СОШ № 3 города Похвистнево.

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 дошкольной образовательной организации (далее ДОО). Контроль за организацией и качеством питания в ДОО предусматривает проведение администрацией и ответственными лицами, закрепленными приказами директора ГБОУ СОШ с.Русский Байтуган (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 нормативноправовых актов Российской Федерации в сфере питания воспитанников детского сада, а также локальных актов ДОО, включая приказы, распоряжения и решения педагогических советов. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в ДОО.

2. Цель и основные задачи контроля

Основной целью производственного контроля организации и качества питания в ДОО является оптимизация и координация деятельности всех служб (участников) для обеспечения качества питания в ДОО.

Основные задачи контроля за организацией и качеством питания:

- контроль исполнения нормативно-технических и методических документовсанитарного законодательства Российской Федерации;
- выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов ДОО в части организации и обеспечения качественного питания в ДОО;

• 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 ДОО, 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 ДОО.

3. Объекты и субъекты производственного контроля, организационные методы, виды и формы контроля к объектам производственного контроля за организацией и качеством питания в ДОО относят:

• помещения пищеблока (кухни);
• групповые помещения;
• технологическое оборудование;
• рабочие места участников организации питания в детском саду;
• сырье, готовая продукция;
• отходы производства.

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 «Санитарноэпидемиологические 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 ДОО;
• дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, групповых помещениях.

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.

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. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором Программой производственного контроля с применением принципов ХАССП, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива ДОО перед началом учебного года. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции руководителя ДОО. 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. По совокупности вопросов, подлежащих проверке, контроль за организацией питания в ДОО проводится в виде тематической проверки. Административный контроль за организацией и качеством питания осуществляется руководителем ДОО, старшим воспитателем в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом директора. 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 директором. К участию в работе комиссии, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены родительской общественности. Ответственный за осуществление производственного контроля — заведующий хозяйством. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению контроля за организацией питания в ДОО согласно должностных инструкций:

• руководитель ДОО;
• старшая медицинская сестра (медицинский работник);
• кладовщик;
• контрактный управляющий;
• старший воспитатель;
• педагоги групп.

Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке (кухне) ДОО должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с

действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на заведующего хозяйством.
Основаниями для проведения контроля являются:
 утвержденный план производственного контроля;
 приказ по школе;
 обращение родителей (законных представителей) воспитанников и работников ДОО по поводу нарушения.
Контролирующие лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросу питания заранее. При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства Российской Федерациив части организации питания дошкольников, заполняется соответствующая проверке учетно-отчетная документация, ставится в известность руководителя ДОО.

4. Ответственность и контроль за организацией питания

Руководитель ДОО создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственностьза организацию питания детей в ДОО.
Распределение обязанностей по организации питания между руководителем, работниками пищеблока, кладовщиком в ДОО отражаются в должностных инструкциях. К началу нового года директор издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в ДОО, о составе комиссии, участвующих в организации питания воспитанников ДОО, определяются их функциональные обязанности. Контроль за организацией питания в ДОО осуществляют р у к о в о д и т е л ь , медицинский работник, контрактный управляющий, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, старший воспитатель и педагоги групп, утвержденные приказом директора и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе ГБОУ СОШ с.Русский Байтуган
Руководитель ДОО 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.
Контрактный управляющий при заключении контрактов на поставку продуктов питания (аутсортинг) проверяет документацию поставщика на право поставки продуктов питания.

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.

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 питании;

 соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;

 ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

Лица, занимающиеся контрольной деятельностью за организацией и качеством питанияв ДОО, несут ответственность:

 за достоверность излагаемых фактов, представляемых в справках, актах по итогам контроля организации и качества питания в ДОО;

 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

При осуществлении производственного контроля, проверяющее лицо имеет право:
 знакомиться с документацией в соответствии с должностными обязанностями
работника ДОО, его аналитическимиматериалами;
 изучать практическую деятельность работников, принимающих участие в организации питания в ДОО, 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.
Проверяемый работник ДОО 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

В ДОО должны быть следующие документы по вопросам организации питания:
 Положение об организации питания в ДОО;
 настоящее Положение о производственном контроле за организацией и качеством
питания в ДОО;
 договоры на поставку продуктов питания;
 Гигиенический журнал (сотрудники);
 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);
 Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к

СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником детского сада каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.

- 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 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 учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования.

Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 2-х недельного меню для воспитанников;
- 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

Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДОО, принимается на Общем собрании трудового коллектива и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора.

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

Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.7.1. настоящего Положения. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.