

Муниципальное учреждение  
«Управление дошкольного образования  
Гудермесского муниципального района»  
Муниципальное бюджетное  
дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 1 «Дружба» с. Брагуны  
Гудермесского муниципального района»  
(МБДОУ «Детский сад № 1 «Дружба»)

УТВЕРЖДЕНО  
приказом МБДОУ  
«Детский сад № 1 «Дружба»  
от 28.08.2025 г. № 59-од

Положение  
о производственном контроле за организацией и качеством питания  
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад № 1 «Дружба» с. Брагуны Гудермесского муниципального района»

28.08.2025

с. Брагуны

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в МБДОУ «Детский сад № 1 «Брагуны» (далее-ДОУ) 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 15 октября 2025 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» с изменениями от 30 августа 2024 года, 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» (в редакции от 1 января 2022 года), а также Уставом дошкольного образовательного учреждения.

1.2. Данное *Положение о контроле организации и качества питания в ДОУ* 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 ДОУ 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 ДОУ**, 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 ДОУ 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 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 производственного контроля, организационные методы, виды и формы контроля

3.1. К объектам производственного 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:

- 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 ДООУ;
- 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 ДООУ 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 дошкольном образовательном учреждении проводится в виде тематической проверки.

3.9. Административный контроль за организацией и качеством питания осуществляется заведующим ДООУ, заместителем заведующего 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 ДООУ.

3.11. Ответственный за осуществление производственного контроля - заместитель заведующего по хозяйственной части (завхоз).

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

- заведующий дошкольным образовательным учреждением;
- медицинская сестра диетическая (медицинский работник);
- кладовщик;
- заведующий хозяйством;
- контрактный управляющий;
- старший воспитатель;
- педагоги групп.

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

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 ДООУ 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, контрактный управляющий, 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 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.

4.6. Контрактный управляющий при заключении контрактов на поставку продуктов питания (аутсортинг) 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 заведующего дошкольным образовательным учреждением.

4.10. Лица, занимающиеся контрольной деятельностью за организацией и качеством питания в ДООУ, 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 в ДООУ, 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 ДООУ 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.

5.3. Оформление и предоставление результатов административного контроля осуществляется в соответствии с **Положением о внутреннем контроле в ДОУ**.

## 6. Документация

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

- **Положение об организации питания воспитанников в ДОУ**;
- настоящее Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в ДОУ;
- **Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания в ДОУ**;
- 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 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 калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической 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.

6.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 2-х недельного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- Об организации лечебного и диетического питания детей;
- О контроле за организацией питания;
- Об утверждении режима 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 ДОУ, 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 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> |                                                                    |                           |                                                                                       |                                                                                    |
| 1.1.                                                                                                                     | Документация поставщика на право поставки продуктов питания        | При заключении контрактов | Заведующий, контрактный управляющий                                                   | Контракт (ы) на поставку продуктов питания (аутсорсинг)                            |
| 1.2.                                                                                                                     | 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 |
| 1.3.                                                                                                                     | 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>                                                         |                                                                    |                           |                                                                                       |                                                                                    |
| 2.1.                                                                                                                     | Качество готовой продукции                                         | Ежедневно                 | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания,                             | Журнал бракеража готовой продукции                                                 |

|                                                                                                     |                                                                                   |           |                                                                                                   |                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                     |                                                                                   |           | бракеражу готовой<br>продукции                                                                    |                                                                          |
| 2.2.                                                                                                | Суточная проба                                                                    | Ежедневно | Комиссия по контролю<br>за организацией и<br>качеством питания,<br>бракеражу готовой<br>продукции | Наличие<br>маркировки на<br>пробах                                       |
| <b>3. Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе</b>           |                                                                                   |           |                                                                                                   |                                                                          |
| 3.1                                                                                                 | Рацион питания                                                                    | Постоянно | Комиссия по контролю за<br>организацией и<br>качеством питания,<br>бракеражу готовой<br>продукции | Меню                                                                     |
| 3.2.                                                                                                | Наличие<br>технологической и<br>нормативно<br>технической<br>документации         | Постоянно | Комиссия по контролю за<br>организацией и<br>качеством питания,<br>бракеражу готовой<br>продукции | Технологические<br>карты                                                 |
| 3.3.                                                                                                | Закладка продуктов<br>питания                                                     | Ежедневно | Комиссия по контролю за<br>организацией и<br>качеством питания,<br>бракеражу готовой<br>продукции | Меню                                                                     |
| 3.4.                                                                                                | Соответствие<br>приготовления блюда<br>технологической карте                      | Постоянно | Комиссия по контролю за<br>организацией и<br>качеством питания,<br>бракеражу готовой<br>продукции | Технологические<br>карты                                                 |
| <b>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)</b> |                                                                                   |           |                                                                                                   |                                                                          |
| 4.1.                                                                                                | Помещения для<br>хранения продуктов,<br>соблюдение условий и<br>сроков реализации | Ежедневно | Комиссия по контролю за<br>организацией и<br>качеством питания,<br>бракеражу готовой<br>продукции | Журнал учета<br>температуры и<br>влажности в<br>складских<br>помещениях  |
| 4.2.                                                                                                | Холодильное<br>оборудование<br>(морозильные камеры)                               | Ежедневно | Комиссия по контролю за<br>организацией и<br>качеством питания,<br>бракеражу готовой<br>продукции | Журнал учета<br>температурного<br>режима<br>холодильного<br>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 воспитанников, 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<br>индивидуального<br>питания     |
| 8.2. | Режим питания       | Ежедневно | Комиссия по контролю за<br>организацией и качеством<br>питания, бракеражу готовой<br>продукции | График приема<br>пищи                         |
| 8.3. | Гигиена приема пищи | Ежедневно | Комиссия по контролю за<br>организацией и качеством<br>питания, бракеражу готовой<br>продукции | Акты по<br>проверке<br>организации<br>питания |