Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«ДЕТСКИЙ САД №9 «РОСИНКА» С. УЛЬЯНОВСКОЕ
НАУРСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»

МАГОМЕДОВА ЛЕЙЛА УСМАНОВНА

Подписано: МАГОМЕДОВА ЛЕЙЛА УСМАНОВНА
DN: cn=МАГОМЕДОВА ЛЕЙЛА УСМАНОВНА, c=RU, o=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 9 "РОСИНКА" С. УЛЬЯНОВСКОЕ НАУРСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА", email=turpal.bibuev@mail.ru
Дата: 2026.10.12 11:00:01 +03'00'

ПРИНЯТО
педагогическим советом МБДОУ №9 «Росинка» с. Ульяновское Наурского муниципального района
(протокол от 31.08.2026 г. №_1)

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБДОУ №9 «Росинка» с. Ульяновское Наурского муниципального района
от 31.08.2026 г.№ 90-од

ПОЛОЖЕНИЕ
о производственном контроле за организацией и качеством питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 9 «Росинка» с. Ульяновское Наурского муниципального района»

СОГЛАСОВАНО
родительским комитетом МБДОУ №9 «Росинка» с. Ульяновское Наурского муниципального района
(протокол от 31.08.2026г. №100-од)

с. Ульяновское -2026г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с положениями статьи 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 г. N 213н/178 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений", Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 г. № 18 (далее - СанПиН 2.3/2.4.4282-26), Санитарных правил СП 2.4.4283-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 г. № 19 (далее - СП 2.4.4283-26), и определяет основные цели и задачи производственного контроля за организацией и качеством питания воспитанников в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №9 «Росинка» с. Ульяновское Наурского муниципального района» (далее - ДОУ), устанавливает объекты и субъекты контроля, организационные методы, виды и его формы, права и ответственность участников производственного контроля, а также документацию по вопросам организации питания в ДОУ.

1.2. Контроль за организацией и качеством питания в ДОУ предусматривает комплексную проверку всех этапов - от приемки продуктов до выдачи пищи воспитанникам ДОУ, включая соблюдение санитарно-гигиенических норм, технологий приготовления, качества блюд (бракераж), условий хранения и соблюдения личной гигиены работниками пищеблока.

Контроль осуществляется администрацией ДОУ (заведующий, медицинский работник) и специальной комиссией (бракеражной), созданной приказом заведующего ДОУ.

1.3. Результатом контроля за организацией и качеством питания является выявление нарушений, оценка эффективности принятых мер, разработка предложений по их устранению и улучшению питания, а также укрепление здоровья воспитанников ДОУ через обеспечение их полноценным, сбалансированным и безопасным рационом в соответствии с санитарными нормами и правилами.

2. Цели и основные задачи производственного контроля

2.1. Основной целью производственного контроля за организацией и качеством питания является обеспечение безопасности и соответствия качества питания воспитанников ДОУ санитарным нормам и правилам, предотвращение заболеваний и укрепление здоровья воспитанников путем постоянного контроля всех этапов организации питания, выявления нарушений и принятия мер по их устранению и улучшению системы.

2.2. Основные задачи контроля за организацией и качеством питания:

- обеспечение безопасности и качества пищи;
- соблюдение санитарных норм и правил;
- осуществление контроля за всеми этапами приготовления пищи (от поставки продуктов до раздачи блюд);
- анализ причин, лежащих в основе нарушения организации и качества питания, и принятие мер по их предупреждению;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- профилактика заболеваний, сохранение здоровья воспитанников и создание благоприятных условий, включая контроль за помещениями пищеблока, соблюдением режимов, наличием документации, бракераж и соблюдением принципов сбалансированного питания;
- оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания.

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

3.1. К объектам производственного контроля за организацией и качеством питания относятся:

- помещения: пищеблоки, складские помещения, групповые комнаты, места приема пищи, прачечные;
- оборудование: технологическое (плиты, холодильники), производственное (посуда, инвентарь), транспортные средства (для доставки);
- продукты и сырье: входной контроль качества поступающих продуктов, хранение, сроки годности;
- готовая продукция: бракераж, соответствие технологическим картам, качество и безопасность;
- персонал: соблюдение санитарно-гигиенических норм, медицинские осмотры, спецодежда;
- процессы: приготовление пищи, транспортировка, раздача, мытье посуды, утилизация отходов;
- документация: журналы (бракеражный, здоровья, генеральной уборки), договоры, технологические карты, санитарные паспорта;
- рабочие места: условия труда, санитарное состояние.

3.2. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля за организацией и качеством питания

воспитанников согласно должностным инструкциям (далее - контролирующие лица):

- заведующий дошкольной образовательной организацией;
- медицинский работник;
- повар;
- бракеражная комиссия;
- ответственный за производственный контроль.

3.3. Ответственный за осуществление производственного контроля за организацией и качеством питания: заведующий хозяйством.

3.4. Основные проверяемые аспекты при осуществлении производственного контроля за организацией и качеством питания:

- документация:

сопроводительные документы на продукты, их маркировка;

технологические карты приготовления блюд, журналы здоровья, витаминизации, температурного режима холодильников, бракеражный журнал;

личные медицинские книжки сотрудников;

- качество и безопасность продуктов:

соответствие поступивших продуктов маркировке;

отсутствие признаков порчи, качество сырья;

условия и сроки хранения продуктов;

- технологический процесс:

правильность приготовления блюд, соблюдение поточности;

качество мытья посуды и столовых приборов;

исправность технологического и холодильного оборудования;

- санитарные условия:

санитарное состояние пищеблока и групповых помещений;

соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.4282-26 и СП 2.4.4283-26;

проведение дезинфекции, уборки, дератизации, дезинсекции;

- персонал:

-соблюдение личной гигиены;

-прохождение медосмотров, гигиенической аттестации.

3.5. Методы производственного контроля за организацией и качеством питания включают изучение документации, наблюдение за процессом, беседы с персоналом, инструментальные замеры и бракераж готовых блюд, а также контроль санитарного состояния пищеблока, входной контроль продуктов и контроль условий хранения, что обеспечивает качество, безопасность и соблюдение санитарных норм и правил.

Изучение документации включает проверку наличия и ведения журналов (бракераж, здоровья персонала, генеральной уборки) и документации (положений, договоров, технологических карт).

Наблюдение и обследование включают физический осмотр пищеблока, контроль технологического процесса приготовления пищи, наблюдение за выдачей блюд и организацией приема пищи детьми.

Беседа включает разговоры с персоналом о соблюдении санитарных норм, гигиены и технологических процессов.

Инструментальные методы включают использование контрольно-измерительных приборов для проверки качества продуктов, температуры блюд (например, термометры).

Бракераж включает дегустацию готовых блюд бракеражной комиссией и фиксацию результатов в журнале.

Входной контроль включает проверку качества и безопасности поступающих продуктов (соответствие документов, сроки годности, внешний вид, запах).

Санитарно-эпидемиологический контроль включает проверку соблюдения санитарных норм на пищеблоке, условий хранения, обработки посуды, состояния оборудования.

Контроль питания воспитанников включает проверку выдачи блюд на группы, соблюдения норм и правил сервировки, организации питания детей в группах.

3.6. Производственный контроль за организацией и качеством питания осуществляется в виде планового контроля и оперативного (внепланового) контроля.

3.7. Плановый контроль осуществляется в соответствии с утвержденным заведующим дошкольной образовательной организации планом производственного контроля за организацией и качеством питания на учебный год, который разрабатывается с учетом программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива дошкольной образовательной организации перед началом учебного года.

3.8. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции заведующего ДОУ.

3.9. Внеплановый контроль осуществляется в целях профилактики заболеваний и сохранения здоровья воспитанников, оперативного выявления и устранения нарушений санитарно-эпидемиологических норм, контроля качества и безопасности пищевых продуктов, условий труда персонала.

Внеплановый контроль проводится при поступлении жалоб, сигналов о нарушениях, при изменениях в работе пищеблока на основании приказа заведующего ДОУ о проведении внеплановой проверки.

3.10. При осуществлении производственного контроля за организацией и качеством питания контролирующие лица вправе:

- знакомиться с документацией, регламентирующей питание воспитанников;
- изучать аналитические материалы и отчеты;
- посещать пищеблок, складские помещения, группы, столовую, наблюдать за приемом, хранением, приготовлением и выдачей пищи;
- следить за организацией питания воспитанников, процессом приема пищи в группах;
- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил;
- оценивать профессионализм работников, участвующих в приготовлении пищи;
- выявлять причины нарушений и принимать меры по их предупреждению;

делать выводы, принимать управленческие решения по улучшению анизации питания;

оказывать методическую помощь работникам ДОУ;

выявлять и распространять положительный опыт.

4. Ответственность

4.1. Ответственность за производственный контроль за организацией и чеством питания несут заведующий ДОУ как главный ответственный и нтролирующие лица.

4.2. Контролирующие лица несут ответственность за:

- достоверность излагаемых фактов, представляемых в справках, актах по тогам контроля организации и качества питания в ДОУ;
- тактичное отношение к проверяемому работнику во время проведения контрольных мероприятий;
- качественную подготовку к проведению проверки деятельности работника;
- обоснованность выводов по итогам проверки.

5. Документация

5.1. Документация по производственному контролю за организацией и качеством питания включает следующие ключевые документы:

- приказ об организации производственного контроля за организацией и качеством питания, назначении ответственных лиц;
- программа производственного контроля за организацией и качеством питания;
- положение о производственном контроле за организацией и качеством питания;
- меню-требование (десятидневное);
- журналы: бракеражный, витаминизации, здоровья персонала и другие;
- акты: бракеражной комиссии, проверок;
- должностные инструкции ответственных лиц.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение вступает в силу с даты его утверждения.

6.2. Настоящее Положение может быть изменено и (или) дополнено, в том числе в случае изменения законодательства Российской Федерации.

6.3. Изменения и дополнения к настоящему Положению вступают в силу с даты их утверждения в установленном порядке.

6.4. Настоящее положение доводится до сведения всех работников ДОУ персонально под подпись.

С Положением ознакомлены:

N п/п	Ф. И. О. работника	Дата	Подпись
1	2	3	4