

ПРИНЯТО:

Советом Лицея
протокол от 26 мая 2023 г. № 2

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом от 26 мая 2023 г. № 293-од
Директор МБУ «Лицей № 6»
Е.Ю. Мищук

**ПОЛОЖЕНИЕ
О КОНТРОЛЕ ОРГАНИЗАЦИИ И КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ В СТРУКТУРНОМ
ПОДРАЗДЕЛЕНИИ ДЕТСКОМ САДУ «ДЕЛЬТА»
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ТОЛЬЯТТИ «ЛИЦЕЙ №6 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО
СОЮЗА АЛЕКСАНДРА МАТВЕЕВИЧА МАТРОСОВА»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о контроле организации и качества питания структурного подразделения детского сада «Дельта» (далее - Детский сад) муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения городского округа Тольятти «Лицей № 6 имени Героя Советского Союза Александра Матвеевича Матросова» (далее – Лицей) разработано в соответствии с:

- статьей 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «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 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года;
- Уставом Лицея.

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 Детском саду.

1.3. Контроль за организацией и качеством питания в Детском саду предусматривает проведение администрацией и ответственными лицами, закрепленными приказами директора Лицея (комиссией по контролю за организацией и качеством питания (бракеражной комиссии)), 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 Лицея, 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 Детском саду.

2. Цель и основные задачи контроля

2.1. Основной целью производственного контроля организации и качества питания в Детском саду является оптимизация и координация деятельности всех участников (оператора питания, Детского сада) для обеспечения качества питания в Детском саду.

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 Лицея в части организации и обеспечения качественного питания в Детском саду;
- 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 Лицея, 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, в том числе организатора по питанию;

- совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в Детском саду.

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

3.1. К объектам производственного контроля за организацией и качеством питания в Детском саду относят:

- помещения пищеблока (кухни) - осуществляется оператором питания на основании договора;
- групповые помещения;
- технологическое оборудование - осуществляется оператором питания на основании договора;
- рабочие места участников организации питания в Детском саду;
- сырье, готовая продукция - осуществляется оператором питания на основании договора;
- отходы производства - осуществляется оператором питания на основании договора.

3.2. Контролю подвергаются:

- оформление сопроводительной документации;
- маркировка продуктов питания - осуществляется оператором питания на основании договора;
- показатели качества и безопасности продуктов - осуществляется оператором питания на основании договора;
- полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, группах - осуществляется оператором питания на основании договора;
- поточность приготовления продуктов питания;
- качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в групповых помещениях;
- условия и сроки хранения продуктов - осуществляется оператором питания на основании договора;
- 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 - осуществляется оператором питания на основании договора;
- личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинации сотрудников - осуществляется оператором питания на основании договора;
- дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, групповых помещениях.

3.3. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование пищеблока (кухни) - осуществляется оператором питания на основании договора;
- 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 директором Лицея Планом производственного контроля за организацией и качеством питания, осуществляется оператором питания на основании договора, который разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива Детского сада на период действия договора на оказание услуг по организации питания.
- 3.6. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции директора Лицея и ответственным за организацию питания оператором питания.
- 3.7. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в Детском саду. 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 Детском саду проводится в виде оперативного, тематического и фронтального контроля.
- 3.9. Административный контроль за организацией и качеством питания осуществляется директором Лицея, методистом, заведующим хозяйством в рамках полномочий согласно утвержденному плану контроля или в соответствии с приказом директора Лицея.
- 3.10. Для осуществления других видов контроля организовываются: комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, состав и полномочия которой определяются и утверждаются приказом директора Лицея. К участию в работе комиссии, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены Совета Лицея, представители родительской общественности.
- 3.11. Ответственный за осуществление производственного контроля - заведующий хозяйством и заведующий производством оператора питания.
- 3.12. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению контроля за организацией питания в Лицее согласно должностных инструкций:
- директор Лицея;
 - методист;
 - заведующий производством;
 - медицинская сестра (медицинский работник учреждения здравоохранения);
 - заведующий хозяйством;
 - специалист по закупкам;
 - воспитатели групп.
- 3.13. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке Детского сада 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 Детскому саду;
 - обращение родителей (законных представителей) обучающихся и работников Детского сада 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 обучающихся, заполняется соответствующая проверка учетно-отчетная документация, ставится в известность директор Лицея.

4. Ответственность и контроль за организацией питания

4.1. Директор Лицея создаёт условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания детей в Детском саду, в равных правах несет ответственность и оператор питания.

4.2. Распределение обязанностей по организации питания между директором, методистом, заведующим хозяйством, воспитателями и помощниками воспитателей в Детском саду отражаются в должностных инструкциях, выполнение инструкций работниками пищеблока также отражаются в инструкциях оператора питания.

4.3. С момента заключения договора по организации питания с оператором питания в Детском саду издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в Детском саду, о составе бракеражной комиссии, участвующих в организации питания обучающихся, определяются их функциональные обязанности.

4.4. Контроль за организацией питания в Детском саду осуществляют методист, заведующий хозяйством, медицинский работник, специалист по закупкам, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, воспитатели групп, утвержденные приказом директора Лицея.

4.5. Методист обеспечивает контроль:

- надлежащего исполнения обязательств в соответствии с условиями договора оператором питания. При обнаружении недостатков оказанных услуг должен требовать их своевременного устранения;
- обеспечения пищеблока Детского сада 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. Оператор питания на основании договора включает в себя все расходы, связанные с оказанием услуг в том числе:

- стоимость оказания услуг,
- стоимость продуктов питания, их доставки, хранения, переработки и приготовления из них готовых блюд,
- стоимость аренды помещений, расходы на уплату налогов, сборов и других обязательных платежей.
- обеспечения пищеблока Детского сада 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. Специалист по закупкам при заключении договора оператором питания на организацию питания проверяет документацию оператора питания на организацию 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:

- рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
- 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 групповых помещениях; соблюдение противоэпидемических мероприятий в групповых - 1 раз в неделю, заполняя инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
 - ежедневно сверяет контингент питающихся обучающихся с Приказом об организации питания, списком обучающихся, 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 обучающихся в журнале питания, а также вносит в компьютерную программу «Виртуальная столовая».
- 4.10. Лица, занимающиеся контрольной деятельностью за организацией и качеством питания в Детском саду, несут ответственность:
- за достоверность излагаемых фактов, представляемых в справках, актах по итогам контроля организации и качества питания в Детском саду;
 - 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 Детского сада и ответственного за организацию питания оператором питания, его аналитическими материалами;
- изучать практическую деятельность работников, принимающих участие в организации питания в Детском саду, через посещение пищеблока, групповых помещений, наблюдение за организацией доставки и приемом продуктов (полуфабрикатов) оператором питания, за организацией хранения продуктов, процессом приготовления питания, процессом выдачи блюд из пищеблока в группы, организацией питания обучающихся в группах, других мероприятий с обучающимися по вопросам организации питания, наблюдение режимных моментов;
- делать выводы и принимать управленческие решения.

5.2. Проверяемый работник Детского сада 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 Детском саду должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания обучающихся в Детском саду;
- Положение о питании сотрудников;
- Положение о контроле организации и качества питания;
- Положение о бракеражной комиссии;
- Договор на оказание услуг по организации питания;
- 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 обучающихся (Приложение №13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется медработником Детского сада каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.
- Журнал учета посещаемости обучающихся;
- 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 ведется работниками оператора питания

6.2. Перечень приказов:

- Об организации питания;
- Об организации питания сотрудников;
- Об организации питьевого режима;
- О создании бракеражной комиссии;
- О контроле организации и качества питания;
- Об утверждении режима питания.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Лицея, принимается Советом Лицея, утверждается приказом директора Лицея.

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

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

План производственного контроля за организацией питания в Детском саду

№	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставки продуктов питания	При заключении контрактов	Директор, специалист по закупкам	Контракт(ы) на поставку продуктов питания (аутсортинг)
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)
2. Контроль качества и безопасность выпускаемой продукции				
2.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством	Журнал бракеража готовой продукции
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Наличие маркировки на пробах
3. Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе				
3.1	Рацион питания	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Меню
3.2.	Наличие технологической и нормативно технической документации	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Технологические карты
3.3.	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
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)				
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

5. Контроль за условиями труда состоянием производственной среды

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

6. Контроль за состоянием помещений пищеблока, групповых помещений

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

7. Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий

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

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

8.1.	Контингент питающихся обучающихся	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Приказ об организации питания, список обучающихся, 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