


**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад №4 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением  
деятельности по физическому развитию детей Невского района  
Санкт-Петербурга**

Принято Управляющим советом Протокол № 3 от 30.08.2021.	УТВЕРЖДЕНО приказом № 46/1 (к-2) от 08.09.2021 Заведующий ГБДОУ № 4
С учётом мнения Совета родителей Протокол № 1 от 07.09.2021	 С.А.Смолкина.



**ПОЛОЖЕНИЕ  
о производственном контроле  
за организацией и качеством питания**

Санкт – Петербург  
2021

## **1. Общие положения.**

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом №273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 08.12.2020г. «Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 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 13.07.2020 года, Уставом ГБДОУ №4.

1.2. Положение определяет основные цели и задачи административного контроля организации и качеству питания воспитанников, методы, виды и формы содержания и перечень вопросов контроля, документацию и делопроизводство, устанавливает правила, права и ответственность участников контроля.

1.3. Контроль по организации питания и его качеству предусматривает проведение наблюдений, за работниками, участвующими в процессе питания и их компетенций, а также исполнения приказов и распоряжений заведующего ГБДОУ.

1.4. Результатом контроля является анализ и при наличии нарушений принятие управленческих решений.

## **2. Цель и основные задачи контроля.**

2.1. Основная цель контроля это оптимизация и координация деятельности по совершенствованию данного направления.

2.2. Основные задачи производственного контроля :

- контроль исполнения санитарного законодательства и локальных актов ГБДОУ №4;
- выявление причин, повлекшие нарушения и принятие мер по их устранению;
- выявление уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания;
- совершенствование механизма в организации процесса приготовления готовой продукции.

3. Методы, виды и формы контроля:

3.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование пищеблока;
- наблюдение за организацией производственного процесса и проведения питания в группах;
- инструментальный метод (использование контрольно – измерительных приборов);

3.2. Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок.

Плановые проверки осуществляются в соответствии с планом – графиком на учебный год.

Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о результатах устранения нарушений по предыдущей проверке или исполнение новых приказов и распоряжений локальных актов ГБДОУ и вышестоящих органов управления.

Результаты оперативного контроля требуют незамедлительного исполнения всех рекомендаций.

### **3. Основные правила.**

3.1. Административный контроль организации и качества питания осуществляется заведующим ГБДОУ, согласно утверждённому плану контроля.

3.2. Для осуществления других видов контроля могут быть организованы специальные комиссии ответственные лица, которые утверждены приказом руководителя учреждением.

3.3. Основанием для проведения контроля являются:

- план – график;
- приказ по ГБДОУ ;
- обращение родителей( законных представителей) воспитанников и работников учреждения по факту нарушения.

3.4. Контролирующие лица имеют право запрашивать информацию, необходимую для проведения проверки заранее

3.5. Обнаруженные нарушения доводятся до сведения заведующего ГБДОУ и составляется акт проверки.

### **4. Содержание и распределение вопросов контроля:**

4.1. Вопросы , определяющие содержание производственного контроля:

- соблюдение циклического меню;
- выполнение норматив по питанию ( десятидневка)
- технология приготовления пищи;
- условия хранения сырой продукции и сроки реализации;
- Технология приготовления пищи;
- Ведение документации в соответствии с требованиями СанПиН. по вопросам санитарии, бракеража продукции, личной гигиены и здоровья сотрудников пищеблока и другие.
- соблюдение графика выдачи готовой продукции на группы и организация питания воспитанников на группах;
- выполнение государственных контрактов по поставке продукции.

### **5. Права участников производственного контроля**

5.1. При осуществлении контроля , проверяющее лицо имеет право:

- знакомиться с документацией в соответствии с должностными обязанностями сотрудников пищеблока;
- изучать практическую деятельность сотрудников , принимающих участие в организации питания;
- проводить взвешивание при выдаче готовой продукции на группы;
- наблюдение режимных моментов на группе;
- делать выводы по результатам проверки, составление акта.

5.2. Проверяемый работник имеет право:

- знать сроки и критерии проведения контроля;
- своевременно знакомиться с результатами и выводами и рекомендациями проверяющих лиц;
- обратиться в комиссию по трудовым спорам при несогласии с результатами контроля.

## **6. Ответственность**

6.1. Лица, участвующие в контроле по организации и качества питания ГБДОУ несут ответственность:

- за достоверность излагаемых фактов и обоснованность выводов , представляемых в актах по итогам проведённого контроля;
- за тактичное отношение к проверяемому работнику во время проверки;
- за качественную подготовку к проведению проверки.

## **7. Делопроизводство:**

7.1. По результатам проведения контроля проводится собеседование с проверяемым сотрудником или с шеф – поваром.

7.2. Акт (или справка) должен иметь следующее содержание:

- вид контроля;
- форма контроля;
- тема и содержание контроля;
- цель контроля;
- дата проведения;
- состав комиссии;
- результаты контроля;
- нарушения;
- выводы;
- предложения и рекомендации;
- подпись проверяющих лиц;
- подпись проверяемых лиц.

## **8. Заключительные положения**

8.1. Настоящее положение о производственном контроле организации и качестве питания в ГБДОУ № 4 является локальным актом, принимается Управляющим советом и утверждается приказом заведующего .

8.2. Все изменения и дополнения , вносимые в настоящее положение , оформляются приложением .

8.3. Положение принимается на неопределённый срок, до утверждения новой редакции. Предыдущее положение утрачивает силу.

Положение разработала:

---

Должность

подпись

расшифровка