Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 5 «Хадижа» г. Гудермес»

УТВЕРЖДЕНО
приказом ГБДОУ «Детский сад № 5 «Хадижа»
от 28.08.2026 г. № 74-од

Джунаидова Санет Сираждиевна

Подписан цифровой подписью: Джунаидова Санет Сираждиевна
DN: OU=Заведующий, O="ГБДОУ ""Детский сад № 5 ""Хадижа""", CN=Джунаидова Санет Сираждиевна, E=udo-051@mail.ru
Основание: Я являюсь автором этого документа
Расположение:
Дата: 2026.10.26 10:44:05+03'00'
Foxit PDF Reader Версия: 2024.2.1

ПОЛОЖЕНИЕ

28.08.2026г. **№** *01*

г. Гудермес

о производственном контроле за организацией и качеством питания воспитанников в ДОУ

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания воспитанников в ГБДОУ «Детский сад № 5 «Хадижа» (далее – ДОУ) разработано в соответствии со статьёй 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 4 августа 2026 года, Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 7 июня 2025 года, Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с изменениями от 31 июля 2025 года, Федеральным законом от 27 июля 2006 года № 152-ФЗ «О персональных данных», техническими регламентами Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», которые действуют с 1 сентября 2026 года, СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», которые действуют с 1 сентября 2026 года; иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, нормативными правовыми актами субъекта Российской Федерации, муниципальными правовыми актами и актами учредителя, регулирующими организацию питания воспитанников, а также Уставом ДОУ.

1.2. Данное Положение определяет порядок производственного контроля за организацией и качеством питания воспитанников в ДОУ(далее –контроль), а

также порядок взаимодействия с организацией, осуществляющей питание, при проведении производственного контроля. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил осуществляется лицом или организацией, непосредственно осуществляющими деятельность по приготовлению, хранению, транспортированию и выдаче пищевой продукции, в соответствии с программой производственного контроля. 1.3. Контроль за организацией и качеством питания в ДОУ проводится заведующим, уполномоченными работниками и комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в пределах их компетенции. Контроль осуществляется с соблюдением законодательства Российской Федерации, санитарных правил, локальных актов ДОУ, договора или контракта с организацией питания. Решения Педагогического совета, Общего собрания работников и иных коллегиальных органов учитываются только в пределах их компетенции и не заменяют приказ заведующего ДОУ. 1.4. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в ДОУ.

2. Цель и основные задачи контроля

2.1. Основной целью контроля за организацией и качеством питания в ДОУ является координация деятельности работников ДОУ и взаимодействие с организацией, осуществляющей питание, для обеспечения безопасного и качественного питания воспитанников.

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 нормативных правовых актов ДОУ в части организации и обеспечения качественного питания в ДОУ;
- 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 нормативных правовых актов ДОУ, 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;

- совершенствование механизма организации и улучшения качества питания в ДОУ.

3. Объекты, субъекты, методы и формы контроля

3.1. Объектами контроля за организацией и качеством питания являются:

- помещения пищеблока, групповые помещения и иные помещения, используемые для организации питания;
- технологическое, холодильное и моечное оборудование;
- условия хранения пищевой продукции;
- организация приёмки пищевой продукции;
- соблюдение утверждённого меню и режима питания;
- качество готовой пищевой продукции до её выдачи воспитанникам;
- ведение документации по организации питания;
- соблюдение санитарных требований при организации питания воспитанников.

3.2. Контролю подлежат:

- наличие маркировки, товаросопроводительной документации и документов об оценке соответствия пищевой продукции в случаях, предусмотренных техническими регламентами;
- соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.4282-26 и СП 2.4.2.4283-26;
- условия и сроки хранения пищевой продукции;
- исправность технологического и холодильного оборудования;
- соблюдение технологических документов при приготовлении блюд;
- соблюдение условий мытья и обработки посуды, инвентаря и оборудования;
- соблюдение требований к отбору и хранению суточных проб;
- соблюдение режима питания и утверждённого меню;
- ведение обязательной документации.

3.3. Контроль осуществляется с использованием правомерных методов: изучения документации, визуального осмотра помещений и оборудования, наблюдения за организацией питания, инструментального контроля температуры и влажности, анализа актов, журналов и иных документов.

3.4. Контроль осуществляется в форме плановых и внеплановых проверок, ежедневного контроля в пределах должностных обязанностей ответственных лиц, а также бракеража готовой пищевой продукции до её выдачи воспитанникам.

3.5. Плановые проверки проводятся в соответствии с планом контроля за организацией и качеством питания на учебный год.

План разрабатывается с учётом программы контроля, санитарных правил, условий договора или контракта и утверждается заведующим ДОУ.

3.6. Тематика, периодичность и объём контроля определяются заведующим

ДОУ в пределах полномочий ДОУ.
3.7. Внеплановые проверки проводятся при поступлении обращений родителей (законных представителей), работников, организации питания, учредителя, уполномоченных органов, а также при выявлении нарушений, создающих риск причинения вреда жизни и здоровью воспитанников.
3.8. Административный контроль осуществляется заведующим ДОУ, заместителем заведующего, контрактным управляющим, ответственным за организацию питания и иными лицами в пределах их должностных обязанностей и приказов заведующего ДОУ.
3.9. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции создаётся приказом заведующего ДОУ. Состав, полномочия и порядок работы комиссии определяются локальным актом ДОУ.
3.10. Представители Совета ДОУ, родительского комитета и иных органов государственно-общественного управления могут участвовать в общественном контроле в качестве наблюдателей без вмешательства в производственный процесс, без доступа к персональным данным воспитанников и работников, медицинским документам, сведениям о диагнозах, социальном статусе семьи и иным сведениям ограниченного доступа.
3.11. Ответственное лицо за организацию контроля назначается приказом заведующего ДОУ с учётом должностных обязанностей, квалификации и фактической модели организации питания.
Если питание организует сторонняя организация, контроль в части приготовления, хранения, транспортирования и выдачи пищевой продукции осуществляется этой организацией в соответствии с её программой контроля.
3.12. Лица, осуществляющие контроль в помещениях пищеблока и групповых помещениях, обязаны соблюдать санитарные требования, правила личной гигиены, пропускной режим, требования охраны труда и указания ответственных работников, связанные с безопасностью пищевой продукции.
3.13. Доступ контролирующих лиц в производственные помещения допускается только при соблюдении санитарных требований и без нарушения технологического процесса.
3.14. Основаниями для проведения контроля являются:

- утверждённый план контроля;
- приказ заведующего ДОУ;
- обращение родителей (законных представителей), работников, организации питания, учредителя или уполномоченных органов;

- выявление обстоятельств, создающих угрозу жизни и здоровью воспитанников.

3.15. Контролирующие лица вправе запрашивать и изучать документы по вопросам организации питания только в пределах предоставленных полномочий и с соблюдением требований законодательства о персональных данных.

3.16. При выявлении нарушений составляется акт, справка или иной документ, предусмотренный локальным актом, договором или контрактом. Информация о нарушениях, создающих угрозу жизни и здоровью воспитанников, незамедлительно доводится до заведующего ДОУ и ответственному за организацию питания.

4. Ответственность и контроль за организацией питания

4.1. Заведующий ДОУ обеспечивает создание условий для организации питания воспитанников и несёт ответственность за выполнение обязанностей ДОУ в области организации питания в пределах полномочий, установленных законодательством Российской Федерации, Уставом ДОУ, локальными нормативными актами и договором или контрактом с организацией питания.

4.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим ДОУ, заместителем заведующего, контрактным управляющим, ответственным за организацию питания и иными работниками ДОУ отражается в их должностных инструкциях, локальных актах и приказах заведующего ДОУ. Обязанности работников пищеблока сторонней организации устанавливаются их работодателем. Разграничение полномочий и порядок взаимодействия работников ДОУ и организации питания определяются договором или контрактом.

4.3. Приказы об организации питания, назначении ответственных лиц и создании комиссии издаются заведующим ДОУ при организации питания, изменении состава ответственных лиц, условий питания, договора или контракта, а также в иных необходимых случаях.

4.4. Контроль за организацией питания осуществляют заведующий ДОУ, заместитель заведующего, ответственное лицо за организацию питания, медицинский работник, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также иные лица в пределах полномочий, установленных локальными актами, должностными инструкциями, договором или контрактом. Контрактный управляющий, работники контрактной службы или иные уполномоченные лица осуществляют контроль исполнения договора или контракта в пределах полномочий, предусмотренных законодательством о контрактной системе,

локальными актами ДОУ и условиями договора или контракта.

4.5. Заведующий ДОУ обеспечивает контроль в пределах компетенции ДОУ:

- исполнения договора или контракта;
- соблюдения режима питания и утверждённого меню;
- материально-технического состояния помещений, используемых для организации питания;
- наличия необходимого оборудования, посуды, инвентаря и санитарно-гигиенических средств;
- устранения выявленных нарушений;
- соблюдения требований к обработке персональных данных при организации питания.

4.6. Контрактный управляющий, контрактная служба или иное уполномоченное лицо при закупке пищевой продукции, работ или услуг проверяет документы участника закупки, поставщика или исполнителя в объёме, предусмотренном законодательством о контрактной системе, документацией о закупке, договором или контрактом. Наличие у поставщика лицензии требуется только в случаях, прямо предусмотренных законодательством для соответствующего вида деятельности.

4.7. Бракераж готовой пищевой продукции проводится до её выдачи воспитанникам совместной комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой пищевой продукции. Результаты бракеража вносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции. Результаты бракеража вносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции.

4.8. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания и бракеражу готовой пищевой продукции в пределах предоставленных полномочий осуществляет контроль:

- соблюдения утверждённого меню и режима питания;
- наличия обязательной сопроводительной документации на пищевую продукцию;
- условий хранения пищевой продукции;
- соблюдения температурного режима;
- наличия и ведение журналов, предусмотренных санитарными правилами и программой производственного контроля;
- соответствия готовых блюд технологическим документам;
- соблюдения требований к суточным пробам;
- санитарного состояния помещений, оборудования и инвентаря без вмешательства в технологический процесс.

Комиссия не рассматривает документы, подтверждающие статус семьи, диагнозы, медицинские назначения, сведения о состоянии здоровья и иные персональные данные воспитанников, если такие сведения не необходимы конкретному члену комиссии для исполнения должностных обязанностей.
4.9. Учёт воспитанников, получающих питание, ведётся ответственным лицом в журнале питания или иной форме, установленной локальным актом, договором, контрактом либо требованиями учредителя. Журнал может вестись на бумажном или электронном носителе, если обеспечиваются достоверность, сохранность и доступность сведений для контроля.
4.10. При привлечении сторонней организации питания обязанности по контролю, ведению санитарной документации, допуску работников, проведению медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации распределяются между ДОУ и организацией питания договором или контрактом. Передача организации питания функций приготовления и выдачи пищи не освобождает ДОУ от контроля исполнения договора, но не возлагает на заведующего полномочия работодателя в отношении работников сторонней организации.
4.11. Сведения о состоянии здоровья воспитанников, пищевой аллергии, необходимости лечебного или диетического питания, социальном статусе семьи и праве на льготное питание обрабатываются только в объёме, необходимом для организации питания и предоставления соответствующей меры поддержки. Доступ к таким сведениям предоставляется только уполномоченным лицам, которым они необходимы для исполнения должностных обязанностей. Передача сведений организации питания осуществляется в порядке, установленном законодательством о персональных данных и договором.

5. Права лиц, участвующих во внутреннем контроле

5.1. При осуществлении контроля уполномоченное лицо имеет право:

- знакомиться с документацией по вопросам организации питания в пределах предоставленных полномочий;
- посещать помещения пищеблока и групповые помещения при соблюдении санитарных требований и без нарушения технологического процесса;
- наблюдать за организацией приёмки, хранения и выдачи пищевой продукции;
- наблюдать за организацией приготовления пищевой продукции в пределах предоставленных полномочий, при соблюдении санитарных требований и без вмешательства в технологический процесс;
- фиксировать выявленные нарушения в акте, справке или ином документе;

- вносить заведующему ДОУ предложения по устранению нарушений и совершенствованию организации питания.

Контролирующее лицо не вправе вмешиваться в производственный процесс, давать обязательные указания работникам сторонней организации питания как их работодатель, а также получать доступ к персональным данным, медицинским сведениям и документам о социальном статусе семьи, если такие сведения не необходимы ему для исполнения должностных обязанностей.

5.2. Проверяемый работник ДОУ 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;
- представить заведующему ДОУ письменные возражения и объяснения по результатам контроля, а при нарушении его трудовых прав — использовать способы защиты, предусмотренные трудовым законодательством Российской Федерации.

6. Документация

6.1. В ДОУ ведётся документация, предусмотренная СанПиН 2.3/2.4.4282-26, СП 2.4.2.4283-26, программой контроля, законодательством о бухгалтерском учёте, договором или контрактом и нормативными правовыми актами учредителя.

К такой документации в применимых случаях относятся:

- локальные акты и приказы по организации питания;
- договоры и контракты;
- основное и ежедневное меню;
- технологические карты и иные технологические документы;
- документы по приёмке пищевой продукции;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- гигиенический журнал работников;
- документы по контролю температуры и влажности;
- документы по отбору и хранению суточных проб;
- документы по контролю выполнения норм питания;
- документы по организации лечебного и диетического питания;
- документы по учёту предоставленного бесплатного и льготного питания;
- документы, предусмотренные программой производственного контроля.

Формы документов могут вестись на бумажном или электронном носителе, если это допускается законодательством и обеспечивает достоверность, сохранность и доступность сведений для контроля.

6.2. Перечень приказов по организации питания определяется ДОУ самостоятельно с учётом требований законодательства, санитарных правил, программы контроля, договора или контракта и нормативных правовых актов учредителя.

К таким приказам могут относиться:

- об утверждении и введении в действие настоящего Положения;
- об организации питания воспитанников;
- об утверждении режима питания;
- о назначении ответственных лиц;
- о создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- об организации лечебного и диетического питания детей;
- об утверждении или введении в действие основного меню.

6.3. Оформление журналов на бумажном носителе осуществляется в соответствии с требованиями санитарных правил, утверждёнными формами документов, правилами делопроизводства ДОУ и программой контроля. Журналы могут вестись в электронной форме, если это допускается законодательством и обеспечиваются достоверность, сохранность, защита и доступность содержащихся в них сведений.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ДОУ, принимается на Общем собрании работников и утверждается (либо вводится в действие) приказом заведующего ДОУ.

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

7.3. Положение принимается на неопределённый срок и действует до его отмены или утверждения в новой редакции. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 7.1 настоящего Положения.

7.4. После утверждения 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 воспитанников

№	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документы участника закупки, поставщика или исполнителя, предусмотренные законодательством о закупках, договором или контрактом	При заключении контрактов	Заведующий, контрактный управляющий	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	Товаросопроводительные документы на пищевую продукцию, 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 безопасности готовой пищевой продукции				
2.1.	Качество готовой пищевой продукции и возможность её выдачи воспитанникам.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции
2.2.	Соблюдение требований к отбору, маркировке и хранению суточных проб.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Наличие маркировки на пробах
3. Контроль рациона питания и соблюдения санитарных требований 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.	Соблюдение требований к закладке пищевых продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Меню, технологические карты, документы производственного учёта организации питания.
3.4.	Соблюдение технологических документов при приготовлении блюд	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 стоянием помещений пищеблока, групповых помещений				
5.1.	Инвентарь и оборудование пищеблока, буфетных	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания,	Визуальный контроль

			бракеражу готовой продукции	
5.2.	Состояние помещений пищеблока, групповых помещений	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
6. Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий				
6.1.	Соблюдение требований к допуску работников пищеблока и лиц, участвующих в раздаче пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (медицинский работник)	Гигиенический журнал; сведения о допуске работников к работе – в объёме, доступном уполномоченным лицам в соответствии с законодательством, договором или контрактом
6.2.	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
7. Контроль организации питания воспитанников, соблюдения режима питания и гигиены приёма пищи				
7.1.	Учёт количества воспитанников, получающих питание	Ежедневно	Ответственное лицо за организацию питания; комиссия — в порядке внутреннего контроля.	Приказ об организации питания; сведения о количестве воспитанников, получающих питание; обезличенные сведения для контроля; персонифицированные списки и подтверждающие документы – только у уполномоченных лиц, которым такие сведения необходимы для исполнения должностных обязанностей
7.2.	Соблюдение установленного режима питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой	График приема пищи

			продукции	
7.3.	Соблюдение гигиенических требований при организации приёма пищи воспитанниками	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Акты по проверке организации питания

ПРИНЯТО
на Общем собрании работников ДОУ,
протокол от 28.08.2026г № 01