Эпиндиева Мадина Дениевна
Подписано: Эпиндиева Мадина Дениевна
DN: cn=Эпиндиева Мадина Дениевна, c=RU, o=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД №14 "ЛАСТОЧКА" СТ. САВЕЛЬЕВСКАЯ НАУРСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА", email=klazieva@mail.ru
Дата: 2026.10.18 21:07:58 +03'00'

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«ДЕТСКИЙ САД №14 «ЛАСТОЧКА» СТ. САВЕЛЬЕВСКАЯ
НАУРСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»

ПРИНЯТО
протокол заседания ППО
МБДОУ №14 «Ласточка» ст. Савельевская
Наурского муниципального района
от 31.08.2026 г. № 01

УТВЕРЖДЕНО
приказом МБДОУ №14 «Ласточка»
ст. Савельевская Наурского
муниципального района
от 01.09.2026 г. № 88-ОД

Положение
о производственном контроле организации и качества питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовании «Детский сад №14 «Ласточка» ст. Савельевская Наурского муниципального района»

СОГЛАСОВАНО
на заседании родительского комитета
МБДОУ №14 «Ласточка» ст. Савельевская
Наурского муниципального района
Протокол от 31.08.2026 г. № 01

ст. Савельевская – 2026 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает единые организационные основы производственного контроля за безопасностью, качеством и санитарно-эпидемиологическим соответствием питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 14 «Ласточка» ст. Савельевская Наурского муниципального района» (далее — Учреждение).

1.2. Положение регулирует распределение полномочий, объекты и методы контроля, документирование результатов, лабораторно-инструментальные исследования, действия при несоответствиях и взаимодействие производственного контроля с процедурами, основанными на принципах ХАССП.

1.3. Производственный контроль проводится Учреждением как юридическим лицом на всех относящихся к питанию этапах: приемка, хранение, подготовка сырья, приготовление, порционирование, выдача и доставка блюд в группы, организация питьевого режима, санитарная обработка, обращение с отходами и ведение обязательной документации.

1.4. Настоящее Положение не заменяет Программу производственного контроля Учреждения (далее — ППК). Конкретные контрольные точки, показатели, методы, места отбора проб, объем и периодичность лабораторных исследований устанавливаются ППК с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики объекта, применяемых технологий, результатов оценки рисков и условий договора с аккредитованной лабораторией.

1.5. Положение применяется совместно с ППК, планом ХАССП, технологической документацией, Положением о бракеражной комиссии, Положением об организации питания, санитарными инструкциями, должностными инструкциями и приказами заведующего.

2. Нормативная основа

2.1. Положение разработано в соответствии с федеральными законами от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; СанПиН 2.3/2.4.4282-26, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18; СП 2.4.2.4283-26, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 19; СП 1.1.1058-01 — в применимой части, не противоречащей действующим техническим регламентам и санитарным правилам; Уставом и локальными актами Учреждения.

2.2. В соответствии с пунктом 4 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 Учреждение проводит производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в установленном Учреждением порядке и с установленной им периодичностью, включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания.

3. Цель, задачи и принципы производственного контроля

3.1. Цель производственного контроля — предупреждение биологических, химических, физических и иных опасностей, способных причинить вред жизни и здоровью воспитанников и работников, а также подтверждение соответствия процессов и готовой пищевой продукции обязательным требованиям.

3.2. Задачами производственного контроля являются:

– систематическое выявление и оценка опасностей на этапах пищевого процесса;

– определение значимых этапов и критических контрольных точек, предельных значений, способов мониторинга и корректирующих действий;

– контроль качества и безопасности поступающего сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, воды и используемых материалов;

– контроль санитарного состояния пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, складов и путей доставки пищи;

– контроль условий хранения, температурных режимов, товарного соседства, сроков годности, технологии приготовления и массы порций;

– организация ежедневного бракеража готовых блюд, отбора и хранения суточных проб;

– организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и допуска к работе персонала в предусмотренных законодательством случаях;

– проведение лабораторных исследований и испытаний в соответствии с ППК;

– ведение достоверных записей, анализ тенденций, устранение причин нарушений и проверка результативности принятых мер.

3.3. Производственный контроль осуществляется на принципах предупредительного управления рисками, прослеживаемости, разграничения ответственности, непрерывного мониторинга, документирования, своевременного реагирования и проверки результативности корректирующих действий.

4. Организация производственного контроля

4.1. Общее руководство производственным контролем осуществляет заведующий Учреждением. Заведующий утверждает Положение, ППК и документы ХАССП, назначает ответственных лиц, обеспечивает

финансирование лабораторных исследований и рассматривает результаты контроля.

4.2. Ответственный за организацию производственного контроля назначается приказом заведующего. Его полномочия определяются приказом, должностной инструкцией и ППК и не могут выходить за пределы установленной трудовой функции.

4.3. Для разработки, пересмотра и проверки процедур ХАССП приказом заведующего формируется рабочая группа ХАССП. В ее состав включаются работники, знающие технологию приготовления, санитарный режим, оборудование, снабжение, медицинские ограничения и порядок ведения документации.

4.4. Шеф-повар (повар), кладовщик либо работник, принимающий пищевую продукцию, медицинский работник (при наличии соответствующей функции), ответственный за питание, воспитатели и помощники воспитателей участвуют в производственном контроле в пределах должностных обязанностей и приказов заведующего.

4.5. Лабораторные исследования и испытания, которые Учреждение не вправе или не может выполнять самостоятельно, проводятся испытательной лабораторией (центром), аккредитованной в национальной системе аккредитации, на основании договора.

4.6. Производственный контроль является функцией Учреждения. Родительский и административный контроль проводятся по отдельным локальным актам и используют результаты производственного контроля, но не заменяют его.

5. Объекты производственного контроля

5.1. К объектам производственного контроля относятся:

– пищеблок, складские и вспомогательные помещения, места приема пищи в группах, маршруты транспортирования готовых блюд;

– водоснабжение, канализация, вентиляция, освещение и параметры микроклимата в части, относящейся к организации питания;

– технологическое, холодильное, тепловое, моечное и весоизмерительное оборудование, инвентарь, посуда и тара;

– продовольственное сырье, пищевые продукты, полуфабрикаты, готовые блюда, напитки, питьевая вода и материалы, контактирующие с пищевой продукцией;

– процессы приемки, хранения, размораживания, первичной и тепловой обработки, охлаждения, порционирования, выдачи, доставки и утилизации;

– санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, посуды, уборочного инвентаря и обращение с пищевыми отходами;

– личная гигиена, медицинские осмотры, гигиеническая подготовка и допуск работников пищеблока;

– меню, технологические карты, сопроводительные документы, журналы, контрольные листы, протоколы лаборатории и иные записи, подтверждающие выполнение требований;

– опасные факторы и критические контрольные точки, определенные планом ХАССП.

6. Содержание и методы производственного контроля

6.1. Документарный контроль включает проверку маркировки, товаросопроводительных документов, сведений о подтверждении соответствия, сроков годности, меню, технологических карт, записей журналов, документов о медицинских осмотрах и гигиенической подготовке.

6.2. Визуальный и органолептический контроль включает осмотр помещений, оборудования, сырья и готовой продукции, оценку санитарного состояния, целостности упаковки, соблюдения поточности и органолептическую оценку готовых блюд бракеражной комиссией.

6.3. Измерительный контроль включает контроль температур, влажности, массы порций, времени технологических операций и иных параметров с применением исправных средств измерений, прошедших предусмотренную законодательством поверку или контроль пригодности.

6.4. Лабораторный контроль включает исследования и испытания пищевой продукции, воды, смывов и иных объектов по номенклатуре и периодичности, установленным ППК. Самовольная замена утвержденных показателей либо лаборатории не допускается.

6.5. Мониторинг процедур ХАССП проводится в каждой установленной точке с фиксацией контролируемого параметра, допустимого значения, времени, результата, ответственного лица и действий при отклонении.

6.6. Верификация системы включает анализ журналов и протоколов, внутренние проверки, оценку повторяемости нарушений, проверку средств измерений, контроль исполнения корректирующих действий и периодический пересмотр анализа опасностей.

7. Контроль по этапам пищевого процесса

7.1. При приемке проверяются поставщик, маркировка, упаковка, сроки годности, условия перевозки, температура, органолептические признаки и обязательные сопроводительные документы. Продукция, не соответствующая требованиям, не принимается либо изолируется до принятия решения.

7.2. При хранении контролируются температурно-влажностные условия, товарное соседство, разделение сырья и готовой продукции, маркировка вскрытой упаковки, сроки годности, ротация запасов и исправность холодильного оборудования.

7.3. При подготовке и приготовлении контролируются поточность, разделение сырого и готового, обработка овощей и яиц, режимы тепловой обработки, соблюдение технологических карт, использование разрешенного сырья и предупреждение перекрестного загрязнения.

7.4. До выдачи каждой партии готовой пищевой продукции проводится бракераж. Выдача без разрешительной записи в журнале бракеража не допускается. От каждой партии приготовленных блюд отбираются и хранятся суточные пробы в порядке, установленном санитарными правилами и локальной инструкцией.

7.5. При выдаче и доставке в группы контролируются температура, время, чистота и маркировка тары, количество порций, защита блюд от загрязнения и соблюдение режима питания.

7.6. В группах контролируются условия раздачи, чистота столовой посуды, гигиена рук, безопасная температура пищи, питьевой режим и соблюдение документально оформленных индивидуальных медицинских назначений.

7.7. При уборке и дезинфекции контролируются применяемые средства, инструкции изготовителей, концентрация и срок годности рабочих растворов, раздельность и маркировка уборочного инвентаря, качество мытья посуды и обращение с отходами.

8. Лабораторные исследования и испытания

8.1. Перечень объектов, показателей, контрольных точек, методов и периодичности лабораторных исследований утверждается в ППК. Он должен быть обоснован видом и мощностью пищеблока, используемым сырьем и технологиями, санитарным состоянием объекта, результатами предыдущих исследований и оценкой рисков.

8.2. Отбор проб и проведение исследований выполняются в соответствии с применимыми методиками и областью аккредитации лаборатории. Протоколы должны позволять установить объект, точку и дату отбора, показатель, метод, результат и вывод о соответствии.

8.3. Ответственное лицо регистрирует протоколы, сопоставляет результаты с обязательными нормативами, незамедлительно докладывает заведующему о несоответствии и организует корректирующие мероприятия.

8.4. При неудовлетворительном результате заведующий принимает решение о приостановлении соответствующей операции или использования продукции, проведении уборки и дезинфекции, повторном исследовании, ремонте оборудования, пересмотре технологии и иных необходимых мерах.

8.5. Результаты исследований используются для оценки результативности ППК и ХАССП. Повторяемость отклонений является основанием для пересмотра опасностей, контрольных точек, периодичности контроля и санитарных мероприятий.

9. Документирование и хранение записей

9.1. Все предусмотренные ППК и планом ХАССП контрольные действия оформляются в момент их выполнения. Запись должна содержать дату и время, объект и результат контроля, фамилию или подпись ответственного лица, а при отклонении — описание принятых мер.

9.2. Не допускаются пропуски обязательных сведений, внесение данных задним числом, подписание записи лицом, не проводившим контроль, и исправления, не позволяющие установить первоначальный текст. Исправление заверяется датой и подписью.

9.3. Документы производственного контроля хранятся по номенклатуре дел Учреждения с соблюдением установленных сроков. Протоколы лаборатории, акты о несоответствиях и документы об их устранении должны быть связаны между собой и доступны для проверки.

9.4. Информация о результатах производственного контроля представляется уполномоченным органам по их законному запросу в установленном порядке.

10. Действия при несоответствиях и аварийных ситуациях

10.1. Работник, выявивший отклонение, незамедлительно прекращает опасную операцию в пределах полномочий, исключает выдачу или использование сомнительной продукции, обеспечивает ее идентификацию и изоляцию и сообщает непосредственному руководителю и заведующему.

10.2. Ответственное лицо фиксирует несоответствие, определяет затронутую партию и причину, организует корректирующее действие и проверяет его результативность. Возврат продукции в процесс допускается только после документально подтвержденного устранения причины и отсутствия угрозы безопасности.

10.3. Продукция, признанная небезопасной или непригодной, не используется для питания. Ее возврат поставщику, утилизация или уничтожение оформляются документально в установленном порядке.

10.4. При подозрении на пищевое отравление, групповое инфекционное заболевание, аварии водоснабжения, канализации, электроснабжения, холодильного оборудования либо ином событии, способном создать угрозу здоровью, питание или отдельные операции приостанавливаются, заболевшим обеспечивается медицинская помощь, сохраняются суточные пробы и относящиеся к событию документы.

10.5. Заведующий обеспечивает своевременное уведомление медицинской организации, учредителя, территориального органа Роспотребнадзора и иных компетентных органов в случаях и порядке, предусмотренных законодательством, и организует выполнение их законных указаний.

11. Анализ и совершенствование системы

11.1. Ответственный за производственный контроль не реже одного раза в квартал обобщает записи, нарушения, жалобы, возвраты, результаты бракеража, лабораторные протоколы и исполнение корректирующих мероприятий и представляет заведующему аналитическую информацию.

11.2. Не реже одного раза в год, а также после существенного изменения или инцидента рабочая группа ХАССП оценивает актуальность анализа опасностей, контрольных точек, предельных значений, мониторинга, форм записей и проверочных процедур.

11.3. По итогам анализа заведующий принимает решения об изменении ППК, плана ХАССП, локальных инструкций, меню, технологической документации, договоров, оснащения, обучения работников и распределения полномочий.

12. Ответственность и заключительные положения

12.1. Учреждение несет ответственность за организацию, своевременность, полноту и достоверность производственного контроля в соответствии с законодательством Российской Федерации.

12.2. Работники несут ответственность за выполнение закрепленных контрольных действий и достоверность записей в пределах трудовой функции, должностной инструкции, локальных актов и приказов заведующего.

12.3. Положение вступает в силу с даты, указанной в приказе о его утверждении, и действует до отмены или утверждения новой редакции.

12.4. Изменения утверждаются приказом заведующего. Мнение Совета родителей учитывается, если изменения затрагивают права и законные интересы воспитанников и их родителей (законных представителей).

12.5. Мнение представительного органа работников учитывается только в случаях и порядке, предусмотренных трудовым законодательством, коллективным договором или соглашением, если документ содержит нормы трудового права.

12.6. Работники, участвующие в организации питания и производственном контроле, знакомятся с настоящим Положением под подпись.

Приложение № 1
к Положению о производственном контроле
за организацией и качеством питания воспитанников

ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Периодичность	Объект или этап	Что контролируется	Запись или документ
При каждой поставке	Приемка сырья и пищевой продукции	Документы, маркировка, упаковка, срок годности, температура, органолептические признаки	Приемочные документы; журнал поступающей скоропортящейся продукции; акт отказа
Ежедневно	Хранение	Температура холодильного оборудования; температура и влажность складов; сроки; товарное соседство; маркировка	Температурные журналы; контрольный лист
Каждая смена	Персонал пищеблока	Гигиенический допуск; состояние спецодежды; соблюдение личной гигиены	Гигиенический журнал; запись об отстранении при необходимости
Каждая технологическая операция	Приготовление	Поточность, разделение сырого и готового, технологическая карта, режимы обработки, предупреждение загрязнения	Листы мониторинга ХАССП; технологические записи
До выдачи каждой партии	Готовые блюда	Органолептическая оценка, масса порций, разрешение к выдаче	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
Ежедневно	Суточные пробы	Отбор от каждой партии, маркировка, температура и срок хранения	Маркировка емкостей; контрольная запись
При каждой выдаче	Выдача и доставка в группы	Температура, количество порций, чистота тары, время и защита от загрязнения	Раздаточная ведомость или рабочая отметка
Ежедневно	Санитарное состояние	Уборка, мойка, дезинфекция, посуда, инвентарь, отходы, наличие средств	Графики и журналы санитарной обработки
По плану ХАССП	Критические контрольные точки	Установленный параметр и предельное значение	Лист мониторинга; запись корректирующего действия
По ППК	Лабораторные исследования	Пищевые продукты, вода, смывы и иные объекты по утвержденной номенклатуре	Акт отбора; протокол аккредитованной лаборатории; план мероприятий
Ежемесячно	Проверка записей	Полнота журналов, отклонения, повторяемость нарушений, выполнение мер	Справка или контрольный лист
Ежеквартально	Анализ результатов	Бракераж, протоколы, жалобы, несоответствия, эффективность мер	Аналитическая записка заведующему
Не реже одного раза в год	Верификация ППК и ХАССП	Актуальность опасностей, точек, методов, периодичности и документов	Протокол рабочей группы; изменения в документы

Примечание. Матрица определяет минимальные организационные действия. Конкретные показатели, контрольные точки, предельные значения, методы и периодичность лабораторных исследований устанавливаются ППК и планом ХАССП Учреждения.

Приложение № 2
к Положению о производственном контроле
за организацией и качеством питания воспитанников

ОСНОВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ И ЗАПИСИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Раздел	Документы и записи
Организационные документы	ППК; план ХАССП; приказ о назначении ответственных; состав рабочей группы ХАССП; договор с аккредитованной лабораторией; схема технологических потоков
Приемка и хранение	Сопроводительные документы; журнал поступающей скоропортящейся продукции; журналы температуры холодильников, температуры и влажности складов; акты несоответствия и возврата
Технологический процесс	Меню; меню-требование; технологические карты; документы о заменах; листы мониторинга контрольных точек; записи температурно-временных режимов
Готовая продукция	Журнал бракеража; результаты контрольного взвешивания; записи об отборе и хранении суточных проб; документы на выдачу и доставку пищи
Санитарный режим	Гигиенический журнал; графики и журналы уборки, мойки и дезинфекции; документы по дератизации и дезинсекции; контроль концентрации рабочих растворов
Персонал	Личные медицинские книжки или сведения из них в допустимом объеме; документы о медицинских осмотрах, гигиенической подготовке и допуске к работе
Лабораторный контроль	План-график; заявки; акты отбора проб; протоколы исследований; заключения; документы об устранении несоответствий и повторных исследованиях
Корректирующие действия	Акты и служебные записки; уведомления; приказы; планы мероприятий; отметки о выполнении; результаты повторного контроля
Анализ и верификация	Ежемесячные справки; квартальные аналитические записки; протоколы рабочей группы ХАССП; листы пересмотра ППК и плана ХАССП

Примечание. Состав документов уточняется с учетом фактически применяемой технологии, утвержденной ППК, плана ХАССП и действующих обязательных требований. Дублирование одного и того же показателя в нескольких журналах не требуется, если обеспечены полнота и прослеживаемость записи.