

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 28 Приморского района Санкт-Петербурга**

УТВЕРЖДЕНО
приказом ГБДОУ детского сада № 28
Приморского района Санкт-Петербурга
от 01.09.2026 № 83

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания с применением принципов ХАССП
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 28
Приморского района Санкт-Петербурга**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания с применением принципов ХАССП (системы управления безопасностью пищевой продукции, основанная на принципах Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР) в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 28 Приморского района Санкт-Петербурга (далее – Положение, ГБДОУ) устанавливает требования к организации питания воспитанников ГБДОУ, обеспечению качества и безопасности пищевой продукции, соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, а также применению принципов ХАССП при организации питания.

Настоящее Положение разработано в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;
- действующих санитарных правил и гигиенических нормативов, устанавливающих требования к организациям воспитания и обучения детей, организации общественного питания, условиям труда, обеспечению безопасности и безвредности факторов среды обитания;
- Устава ГБДОУ.

2. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания в ГБДОУ, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания

2.1. В ГБДОУ проводится работа по организации сбалансированного, здорового питания, а именно:

- применение принципов ХАССП;
- изучение актуальной нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольной образовательной организации;
- организация обучения ответственных за организацию питания в ГБДОУ по вопросам организации питания;
- материально-техническое оснащение помещений пищеблока;
- контроль наличия у Исполнителя питания документов, подтверждающих обучение, инструктаж, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию работников, занятых приготовлением и реализацией пищевой продукции;
- обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
- контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, в том числе детей, имеющих особенности питания по состоянию здоровья;
- организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

2.2. В ГБДОУ систематически проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП.

2.3. Прием пищевой продукции в ГБДОУ осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке/подтверждении соответствия, предусмотренных техническими регламентами о качестве и безопасности пищевых продуктов. В случае нарушения условий и режима перевозки, а также при отсутствии товаросопроводительной

документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное сырье в ГБДОУ не принимаются.

2.4. При изготовлении блюд обеспечивается последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность пищевой продукции, в том числе исключение попадания в пищевую продукцию посторонних предметов и частиц.

2.5. Изготовление продукции производится в соответствии с меню, утвержденным заведующим ГБДОУ, по технологическим документам, в том числе технологическим картам, технико-технологическим картам, технологическим инструкциям. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должно соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

2.6. Пищеблок ГБДОУ должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции.

2.7. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

2.8. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений пищеблока оборудуется отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

2.9. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока ГБДОУ должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

2.10. Сбор и обращение отходов должны соответствовать действующим санитарно-эпидемиологическим требованиям и требованиям законодательства в сфере обращения с отходами.

2.11. Все помещения пищеблока ГБДОУ должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2.12. Запрещается ремонт производственных помещений пищеблока одновременно с приготовлением пищи.

2.13. Исполнитель питания обеспечивает соответствие работников, занятых приготовлением, хранением, транспортированием и реализацией пищевой продукции, требованиям законодательства Российской Федерации о прохождении предварительных и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации и допуска к работе. ГБДОУ осуществляет контроль наличия у Исполнителя подтверждающих документов в пределах, установленных законодательством и договором.

2.14. Ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением и реализацией пищевой продукции, проводится медицинским работником либо иным уполномоченным лицом в порядке, установленном законодательством и локальными документами Исполнителя питания. Исполнитель питания обеспечивает документирование результатов осмотра и недопуск к работе лиц, имеющих признаки заболеваний, препятствующих работе с пищевой продукцией. ГБДОУ контролирует наличие у Исполнителя соответствующих записей и вправе запросить подтверждение допуска работников к работе.

2.15. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

3. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов

3.1. Для продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции на пищеблоке ГБДОУ должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь, маркированные любым способом. Разделочный

инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах, зонах, участках.

3.2. Допускается обработка продовольственного сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения отдельных зон/участков и обеспечения отдельным оборудованием и инвентарем.

3.3. Исполнитель питания обеспечивает соблюдение работниками правил личной гигиены, требований к отдельному использованию инвентаря, санитарной обработке оборудования, контролю температурного режима и ведению соответствующих записей.

4. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов

4.1. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции в помещении пищеблока во время приготовления пищевой продукции.

4.2. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования, должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

4.3. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих и моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством. Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств осуществляется в соответствии с программой производственного контроля.

4.4. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

5. Особенности организации питания детей в ГБДОУ

5.1. Питание детей осуществляется посредством реализации основного организованного меню, включающего горячее питание.

5.2. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи с учетом режима пребывания воспитанников в ГБДОУ и действующих санитарно-эпидемиологических требований к организации питания детей.

5.3. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы в сроки, установленные действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями.

5.4. Меню утверждается заведующим ГБДОУ.

5.5. Меню разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей.

Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюда и кулинарные изделия с учетом их пищевой ценности.

5.6. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню может использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовятся в соответствии с инструкциями производителя непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная.

5.7. В ГБДОУ размещается в доступных для родителей, законных представителей, местах следующая информация:

- ежедневное меню основного организованного питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

– Полная информация об организации питания воспитанников размещена на официальном сайте ГБДОУ в разделе «Организация питания»: <https://childre№28.ru/организация-питания/>

5.8. Исполнитель питания обеспечивает ежедневный отбор, маркировку, хранение и документирование суточных проб от каждой партии приготовленной пищевой продукции в соответствии с действующими санитарными требованиями. ГБДОУ контролирует наличие и соблюдение порядка хранения суточных проб.

5.9. В ГБДОУ обеспечивается питьевой режим с использованием питьевой воды, соответствующей установленным требованиям. Организация питьевого режима осуществляется в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями.

5.10. Оборудование, инвентарь, посуда и тара, используемые на пищеблоке, должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Не допускается использование деформированной, имеющей дефекты и механические повреждения кухонной и столовой посуды, инвентаря.

5.11. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуются приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и обеспечивать поддержание необходимого температурного режима.

5.12. Производственные столы на пищеблоке должны быть устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств, выполненными из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

5.13. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и используются в соответствии с маркировкой.

5.14. Для обеззараживания воздуха на пищеблоке используются средства и оборудование, разрешенные к применению в установленном порядке.

5.15. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний/отравлений не допускается использование пищевых продуктов, указанных в приложении № 4 к настоящему Положению.

5.16. Специальное меню для детей, имеющих заболевания, в ГБДОУ не предусмотрено. В случае если ребенок нуждается в индивидуальном питании, кормление такого ребенка домашними продуктами допускается при наличии соответствующих оснований и осуществляется непосредственно родителями, законными представителями, в специально созданных условиях: в отведенном образовательной организацией помещении или месте, обеспечивающем возможность безопасного приема пищи ребенком, соблюдение санитарно-гигиенических требований, а также исключение доступа других детей к указанным продуктам. Ответственность за качество, безопасность, состав домашних продуктов и соблюдение индивидуальных пищевых ограничений ребенка несут родители, законные представители.

6. Осуществление контроля при организации питания детей в ГБДОУ

6.1. Контроль по вопросам организации питания в ГБДОУ могут осуществлять:

- ответственный за организацию питания;
- Совет по питанию ГБДОУ;
- Бракеражная комиссия.

6.2. Ответственный за организацию питания в ГБДОУ назначается распорядительным актом заведующего ГБДОУ.

6.2.1. Ответственный за организацию питания должен:

систематически изучать нормативную базу и своевременно вносить изменения в локальные акты ГБДОУ;

- осуществлять контроль за ведомостью контроля за рационом питания;
- осуществлять контроль за соблюдением графиков смены питьевой воды;
- осуществлять контроль за соблюдением графиков выдачи питания на пищеблоке;
- осуществлять контроль за ведением гигиенического журнала сотрудников;
- осуществлять контроль за ведением журнала учета температуры и влажности в складском помещении;
- по мере необходимости вносить изменения в блок «Организация питания» на официальном сайте ГБДОУ.

6.3. Совет по питанию ГБДОУ выбирается на Общем собрании работников ГБДОУ сроком на 1 год. В состав Совета по питанию могут входить заведующий, медицинский работник, старший воспитатель, заместитель заведующего по АХР, педагоги, помощники воспитателей, представители Совета родителей. Председателем является заведующий, секретарь избирается из числа членов Совета по питанию. Заседания Совета по питанию проводятся не реже одного раза в месяц.

6.3.1. Функции Совета по питанию:

- осуществление контроля организации питания: выполнение санитарно-эпидемиологических требований, хранение суточного набора продуктов, соблюдение технологии приготовления блюд, соблюдение принципов ХАССП при приготовлении и хранении пищевой продукции;
- осуществление контроля соблюдения режима питания в ГБДОУ;
- осуществление контроля выполнения норм среднесуточного набора пищевой продукции для организации питания детей дошкольного возраста, участие в обсуждении и анализе ведомости контроля рациона питания, внесение предложений и рекомендаций по корректировке меню.

6.4. Бракеражная комиссия утверждается приказом заведующего ГБДОУ. Состав комиссии, сроки полномочий обозначаются в приказе заведующего. Бракеражная комиссия состоит из 3–4 человек.

6.4.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при доставке и разгрузке продуктов питания;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, то есть определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и иных показателей;
- проверяет пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи, в том числе за ведением журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции и журнала бракеража готовой пищевой продукции;
- контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контролирует полноту вложения продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей.

6.4.2. Бракеражная комиссия ежедневно проводит снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия знакомится с меню-требованием, в котором должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, содержать подписи ответственных лиц.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженные запах и вкус, затем дегустируют блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее. Сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

6.4.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно: температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность.

Оценка «отлично» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету, запаху, внешнему виду, консистенции, утвержденной рецептуре и другим установленным требованиям.

Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует установленным требованиям.

Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств.

Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резкое пересаливание, излишне кислый или горький вкус, недоваренность, недожаренность, подгорание, утрата формы, несвойственная консистенция или другие признаки, ухудшающие качество блюда или изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, а Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускается».

6.4.4. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно» или «неудовлетворительно», данная Бракеражной комиссией, обсуждается на заседании Совета по питанию. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к ответственности в установленном порядке.

6.4.5. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и иных блюд взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и иных блюд по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

6.4.6. Проверку порционных вторых блюд производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы десяти порций изделий, которая не должна быть меньше установленной нормы выхода.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ГБДОУ.

7.2. Настоящее Положение действует до принятия нового локального нормативного акта, регулирующего вопросы организации питания воспитанников ГБДОУ.

7.3. После принятия Положения в новой редакции данная редакция автоматически утрачивает силу.

Приложения

к Положению об организации питания с применением принципов ХАССП
в ГБДОУ детском саду № 28 Приморского района Санкт-Петербурга

Общие положения о применении форм документов

1. Настоящие приложения устанавливают формы документов, используемых ГБДОУ детским садом № 28 Приморского района Санкт-Петербурга при организации внутреннего контроля качества и безопасности питания воспитанников, а также при проверке исполнения обязательств организацией, оказывающей услуги по организации питания, далее – Исполнитель питания.

2. Формы документов, приведённые в настоящих приложениях, используются для документирования процессов организации питания и контроля безопасности пищевой продукции.

3. Формы внутреннего контроля ГБДОУ заполняются работниками и комиссиями ГБДОУ в пределах их полномочий.

4. Производственные журналы и записи по обеспечению безопасности пищевой продукции заполняются Исполнителем питания в соответствии с законодательством Российской Федерации, договором на оказание услуг по организации питания, технологической документацией и утверждённой Исполнителем системой, основанной на принципах ХАССП.

5. ГБДОУ осуществляет проверку наличия, полноты и достоверности записей Исполнителя питания в пределах полномочий, установленных договором и локальными нормативными актами ГБДОУ.

6. Исполнитель питания вправе применять собственные формы производственных журналов и записей, если они содержат все обязательные показатели, предусмотренные законодательством, договором и системой ХАССП, и обеспечивают возможность контроля со стороны ГБДОУ.

7. Формы, предназначенные для Исполнителя питания, не являются распоряжениями ГБДОУ работникам Исполнителя и не заменяют локальные документы Исполнителя питания.

8. ГБДОУ не осуществляет непосредственное руководство работниками Исполнителя питания, не определяет им режим работы, не проводит их медицинские осмотры и не подменяет производственный контроль Исполнителя питания.

9. Работники ГБДОУ, участвующие в контроле питания, проверяют фактический результат оказания услуги, наличие документов и записей, соблюдение условий договора, а также фиксируют выявленные несоответствия.

Приложение № 1

Перечень форм документов и порядок их применения

№	Наименование формы документа	Статус формы	Кто заполняет	Кто проверяет	Периодичность
1	Акт проверки организации питания и выполнения требований безопасности	Обязательная форма внутреннего контроля ГБДОУ	Рабочая группа ГБДОУ	Заведующий	По плану и внепланово

	пищевой продукции				
2	Чек-лист рабочей группы по контролю организации питания	Обязательная форма внутреннего контроля ГБДОУ	Рабочая группа ГБДОУ	Руководитель рабочей группы	При каждой плановой или внеплановой проверке
3	Журнал контроля исполнения договора на оказание услуг по организации питания	Обязательная форма внутреннего контроля ГБДОУ	Ответственный работник ГБДОУ, специалист по закупкам, рабочая группа	Заведующий	По мере проведения контроля
4	Акт выявленных нарушений и несоответствий	Обязательная форма внутреннего контроля ГБДОУ	Рабочая группа, бракеражная комиссия или ответственный работник ГБДОУ	Заведующий	При выявлении нарушения
5	Форма контроля меню и фактического питания	Обязательная форма внутреннего контроля ГБДОУ	Ответственный за организацию питания, бракеражная комиссия, Совет по питанию	Руководитель рабочей группы, заведующий	Ежедневно или по утверждённому графику
6	Журнал регистрации обращений и жалоб по вопросам питания	Форма внутреннего контроля ГБДОУ	Ответственный работник ГБДОУ	Заведующий	По мере поступления обращений
7	Протокол заседания рабочей группы	Обязательная форма внутреннего контроля ГБДОУ	Секретарь рабочей группы	Руководитель рабочей группы	По мере проведения заседаний
8	Лист контроля устранения нарушений	Обязательная форма внутреннего контроля ГБДОУ	Рабочая группа или ответственный работник ГБДОУ	Руководитель рабочей группы	После установления корректирующих мероприятий
9	Журнал приёмки скоропортящейся пищевой продукции	Производственная форма Исполнителя питания	Исполнитель питания	ГБДОУ проверяет наличие и заполнение	При каждой поставке
10	Журнал температурного режима холодильного оборудования	Производственная форма Исполнителя питания	Исполнитель питания	ГБДОУ проверяет наличие записей	В соответствии с системой ХАССП Исполнителя
11	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции	Производственная форма Исполнителя питания	Исполнитель питания, бракеражная комиссия	ГБДОУ проверяет наличие и результаты	При поступлении продукции
12	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Производственная форма Исполнителя питания	Исполнитель питания, бракеражная комиссия	ГБДОУ проверяет наличие и результаты	Ежедневно до выдачи пищи
13	Журнал отбора и хранения суточных проб	Производственная форма Исполнителя питания	Исполнитель питания	ГБДОУ проверяет наличие записей	Ежедневно
14	Журнал проведения уборки и санитарной обработки	Производственная форма Исполнителя питания	Исполнитель питания	ГБДОУ проверяет наличие записей	В соответствии с графиком уборки
15	Журнал контроля допуска работников к работе	Производственная форма Исполнителя питания либо медицинской организации	Исполнитель питания или медицинская организация	ГБДОУ проверяет наличие отметки «допущен» или	В соответствии с установленным порядком

				«не допущен»	
16	Журнал корректирующих действий	Производственная форма Исполнителя питания	Исполнитель питания	ГБДОУ проверяет устранение несоответствий	При выявлении несоответствия
17	Рабочие листы ХАССП, технологические инструкции и иные документы системы ХАССП	Документы Исполнителя питания	Исполнитель питания	Рабочая группа ГБДОУ проверяет наличие и актуальность	При разработке, изменении и проверке системы

Приложение № 2

Акт проверки организации питания и выполнения требований безопасности пищевой продукции

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 28 Приморского района Санкт-Петербурга
АКТ

проверки организации питания и выполнения требований безопасности пищевой продукции

« » _____ 20 года
г. Санкт-Петербург

Комиссия в составе:
Председатель комиссии:

должность, фамилия, имя, отчество

Члены комиссии:

1. _____
должность, фамилия, имя, отчество
2. _____
должность, фамилия, имя, отчество
3. _____
должность, фамилия, имя, отчество
4. _____
должность, фамилия, имя, отчество

провела проверку:

- организации питания воспитанников;
- соблюдения условий договора на оказание услуг по организации питания;
- наличия и ведения документов и записей, подтверждающих безопасность пищевой продукции;
- выполнения мероприятий, основанных на принципах ХАССП;
- устранения ранее выявленных нарушений.

1. Основание для проведения проверки

план работы, приказ, поручение заведующего, обращение, результаты предыдущей проверки

Реквизиты документа:

2. Объект проверки
Наименование объекта:

Проверяемый период:
с « » _____ 20 года по « » _____ 20 года.

Исполнитель питания:

Реквизиты договора:

3. В ходе проверки проверено

№	Проверяемый вопрос	Результат проверки	Документальное подтверждение	Примечание
1	Наличие утверждённого меню			
2	Соответствие фактического питания утверждённому меню			
3	Наличие документов на поступившую пищевую продукцию			
4	Соблюдение сроков годности пищевой продукции			
5	Соблюдение условий хранения пищевой продукции			
6	Наличие и ведение журналов Исполнителя питания			
7	Наличие записей о температурном режиме			
8	Наличие записей о бракераже готовых блюд			
9	Наличие суточных проб			
10	Соблюдение графика питания детей			
11	Соблюдение требований к выдаче готовых блюд			
12	Санитарное состояние помещений и оборудования			
13	Наличие маркировки инвентаря			
14	Наличие средств для уборки и санитарной обработки			
15	Наличие подтверждения допуска работников Исполнителя к работе			
16	Выполнение ранее выданных замечаний			

4. Выявленные нарушения и несоответствия

№	Описание нарушения или несоответствия	Документ или факт, подтверждающий нарушение	Ответственная сторона	Срок устранения
1				
2				
3				

5. Выводы комиссии

По результатам проверки установлено:

Организация питания:

- ☐ соответствует установленным требованиям;
☐ соответствует установленным требованиям при условии устранения выявленных замечаний;
☐ имеет нарушения, требующие принятия корректирующих мер;
☐ требует проведения повторной проверки.

6. Предложения комиссии

1. _____
2. _____
3. _____
4. Установить срок устранения нарушений до «» _____ 20 года.
5. Провести повторную проверку «» _____ 20 года.

7. Приложения к акту

№	Наименование документа	Количество листов
1		
2		
3		

Председатель комиссии:

_____ /
подпись

_____ /
Ф. И. О.

Члены комиссии:

_____/_____
_____/_____
_____/_____

С актом ознакомлен представитель Исполнителя питания:

_____ /
подпись

_____ /
Ф. И. О.

Дата ознакомления: « » _____ 20 года.

Примечание. Подпись представителя Исполнителя питания подтверждает факт ознакомления с актом и не означает обязательного согласия с выводами комиссии.

Приложение № 3

Чек-лист рабочей группы по контролю организации питания

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 28 Приморского района Санкт-Петербурга
ЧЕК-ЛИСТ
рабочей группы по контролю организации питания

Дата проверки: « » _____ 20 года

Вид проверки:

- ☐ плановая
☐ внеплановая
☐ повторная

Основание проверки:

Проверку проводили:

Исполнитель питания:

1. Документы и организация взаимодействия

№	Проверяемый показатель	Да	Нет	Не применяется	Примечание, ссылка на документ
1	Имеется действующий договор на оказание услуг по организации питания	☐	☐	☐	
2	В договоре определены требования к качеству и безопасности пищевой продукции	☐	☐	☐	
3	В договоре определены обязанности Исполнителя по ведению производственных записей	☐	☐	☐	
4	В договоре предусмотрена обязанность Исполнителя предоставлять документы для контроля	☐	☐	☐	
5	В ГБДОУ утверждено Положение об организации питания	☐	☐	☐	
6	В ГБДОУ утверждено Положение о рабочей группе	☐	☐	☐	
7	Утверждён состав рабочей группы	☐	☐	☐	
8	Ответственные работники ГБДОУ ознакомлены с локальными актами	☐	☐	☐	

2. Меню и фактическое питание

№	Проверяемый показатель	Да	Нет	Не применяется	Примечание
9	Имеется утверждённое меню	☐	☐	☐	

10	Меню размещается в доступном для родителей месте	☐	☐	☐	
11	Фактическое питание соответствует утверждённому меню	☐	☐	☐	
12	Замены блюд документально обоснованы	☐	☐	☐	
13	Соблюдается установленный режим питания	☐	☐	☐	
14	Фактический выход блюд соответствует установленным показателям	☐	☐	☐	
15	Количество приготовленных порций соответствует числу питающихся детей	☐	☐	☐	
16	Ведётся контроль фактического питания	☐	☐	☐	

3. Приёмка, хранение и приготовление пищевой продукции

№	Проверяемый показатель	Да	Нет	Не применяется	Примечание
17	На пищевую продукцию имеются необходимые сопроводительные документы	☐	☐	☐	
18	Проверяются сроки годности пищевой продукции	☐	☐	☐	
19	Проверяется целостность упаковки и маркировка	☐	☐	☐	
20	Соблюдаются условия хранения пищевой продукции	☐	☐	☐	
21	Ведутся записи о температурном режиме	☐	☐	☐	
22	Проводится бракераж поступающей продукции	☐	☐	☐	
23	Проводится бракераж готовых блюд	☐	☐	☐	
24	Отбираются и хранятся суточные пробы	☐	☐	☐	
25	Соблюдается поточность технологических процессов	☐	☐	☐	

4. Санитарное состояние и оборудование

№	Проверяемый показатель	Да	Нет	Не применяется	Примечание
26	Помещения пищеблока содержатся в надлежащем санитарном состоянии	☐	☐	☐	
27	Оборудование исправно и используется по назначению	☐	☐	☐	
28	Инвентарь имеет необходимую маркировку	☐	☐	☐	
29	Имеются моющие и дезинфицирующие средства	☐	☐	☐	
30	Соблюдается график уборки и санитарной обработки	☐	☐	☐	
31	Не допускается совместное хранение пищевой продукции и уборочного инвентаря	☐	☐	☐	
32	Обеспечивается исправность холодильного оборудования	☐	☐	☐	

5. Работники пищеблока и записи Исполнителя

№	Проверяемый показатель	Да	Нет	Не применяется	Примечание
33	Имеются отметки о допуске работников Исполнителя к работе	☐	☐	☐	
34	В ГБДОУ не хранятся избыточные сведения о состоянии здоровья работников Исполнителя	☐	☐	☐	
35	Производственные журналы ведутся регулярно	☐	☐	☐	
36	В журналах отсутствуют незаполненные обязательные графы	☐	☐	☐	
37	Исправления в записях оформлены надлежащим образом	☐	☐	☐	
38	Результаты мониторинга соответствуют установленным требованиям	☐	☐	☐	
39	Корректирующие действия по выявленным несоответствиям зафиксированы	☐	☐	☐	
40	Ранее выявленные нарушения устранены	☐	☐	☐	

6. Итог проверки

Количество выявленных несоответствий: _____.

Количество несоответствий, устранённых в ходе проверки: _____.

Количество несоответствий, требующих корректирующих мероприятий: _____.

Основные замечания:

Срок устранения замечаний:

Ответственное лицо за контроль устранения:

Председатель рабочей группы:

_____ / _____

Члены рабочей группы:

_____ / _____

_____ / _____

_____ / _____

Приложение № 4

Журнал контроля исполнения договора на оказание услуг по организации питания

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

детский сад № 28 Приморского района Санкт-Петербурга

ЖУРНАЛ

контроля исполнения договора на оказание услуг по организации питания

Договор № _____ от « » _____ 20 года

Исполнитель питания: _____

Срок действия журнала: с « » _____ 20 года по « » _____ 20 года.

№	Дата контроля	Предмет контроля	Проверенные документы или фактические обстоятельства	Результат проверки	Выявленные нарушения	Срок устранения	Отметка об устранении	Подпись проверяющего
1								
2								
3								
4								
5								

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 28 ПРИМОРСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Чудиловская Любовь Сергеевна, Заведующий

02.09.26 10:43 (MSK)

Сертификат 1611E3F80DFE53A5B94FEF6E5C5ED220