

СОГЛАСОВАНО  
на заседании Общего собрания  
трудового коллектива  
МБДОУ ЦРР «Д/С №243»  
«12» января 2024г.  
Протокол №1

УТВЕРЖДЕНО  
приказом заведующего  
МБДОУ ЦРР «Д/С №243»  
№ 01-10/42  
от «15» января 2024г.

Н.Е.Еремина



## ПОЛОЖЕНИЕ

### Об организации низового контроля в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении центр развития ребенка «Детский сад №243» (МБДОУ ЦРР «Д/С №243»)

#### 1. Общие положения.

1.1. Положение об организации низового контроля в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении центр развития ребенка «Детский сад №243» (далее – Учреждение) регулирует порядок организации контроля за приготовлением пищи для воспитанников в Учреждении, включающий плановые мероприятия по фактической закладке продуктов питания в котел.

#### 2. Цель и задачи низового контроля.

2.1. Основной целью низового контроля является оптимизация и координация деятельности всех лиц, обеспечивающих питание в Учреждении.

#### 2.2. Задачи:

- Совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в дошкольном образовательном учреждении;
- Выявление соответствия количественных показателей нормирования закладываемых продуктов по меню-требованию.

#### 3. Объекты и субъекты низового контроля, организационные методы, виды и формы контроля.

3.1. К объектам низового контроля за организацией и качеством питания в Учреждении относят продукты для приготовления пищи. Контролю подвергается фактический вес продуктов, закладываемых в котел.

3.2. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение меню-требования;
- наблюдение за процессами взвешивания и закладки продуктов.

#### 4. Алгоритм проведения низового контроля.

4.1. Низовой контроль проводится дежурными администраторами и сотрудниками Учреждения (далее – контролирующие лица).

4.2. Контролирующие лица выходят на пищеблок ежедневно в соответствии с «Графиком низового контроля» (Приложение 1), утвержденным приказом заведующего, для осуществления контроля закладки основных продуктов питания, выписанных по меню-требованию.

4.3. Контролирующие лица, согласно графика закладки продуктов (Приложение 3), самостоятельно определяют объект контроля (закладка продуктов на данный прием пищи или конкретный продукт в разрезе все дня), изучают меню-требование на текущую дату, наблюдают за процессом взвешивания и закладки продуктов, сверяют фактически закладываемое количество продукта с учетом фактического количества воспитанников на текущую дату, записывают результаты контроля в «Журнал контроля закладки продуктов на пищеблоке» (Приложение 2).

4.4. Контролирующими лицами при обнаружении в ходе контроля нарушений соответствия количественных показателей нормирования закладываемых продуктов по меню-требованию, заполняется АКТ (Приложение 4) и ставится в известность заведующий Учреждения.

4.5. Родители (законные представители) воспитанников могут привлекаться к участию в работе низового контроля в качестве наблюдателей по личному запросу.

## 5. Ответственность.

5.1. Контролирующие лица несут дисциплинарную ответственность за достоверность сведений, отражаемых в «Журнале контроля закладки продуктов на пищеблоке».

## 6. Заключительные положения.

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом Учреждения и утверждается приказом заведующего Учреждения.

6.2. Положение принимается на неопределенный срок.

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

**ГРАФИК КОНТРОЛЯ  
ЗАКЛАДКИ ПРОДУКТОВ МБДОУ «Д/С №243» (низовой контроль)**

День недели	Завтрак 6.50	Обед, полдник 8.50	Полдник, ужин 13.00
<i>Понедельник</i>			
<i>Вторник</i>			
<i>Среда</i>			
<i>Четверг</i>			
<i>пятница</i>			

**Журнал контроля закладки продуктов на пищеблоке**

Дата \_\_\_\_\_

Повар \_\_\_\_\_

Время закладки \_\_\_\_\_

Продукты \_\_\_\_\_, Вес \_\_\_\_\_,

## ГРАФИК ЗАКЛАДКИ ПРОДУКТОВ

<i>время</i>	<i>Завтрак</i>	<i>Обед</i>	<i>Полдник</i>	<i>Ужин</i>
6.50	Сахар, масло слив., сыр, крупа, молоко, чай, кофе, какао, хлеб	Мясо (куры, печень, говядина)		
8 <sup>50</sup>	<i>добавка /убавка продуктов</i>	Овощи, яйцо, крупа, фрукты, сухофрукты, сок, сметана, молоко, соль, масло сливочное, масло растительное, хлеб, крахмал, консервы, рыба. повидло, мука.	Яйцо, соль, сахар, мука, масло растительное, молоко, дрожжи.	
13 <sup>00</sup>			Кисломолочная продукция, сок, кондитерские изделия, фрукты, повидло	Масло, Рыба, Сахар, крупа, овощи, яйцо, сметана, творог, мука, фрукты, хлеб
<b>График снятия пробы</b>	7 <sup>30</sup>	11 <sup>00</sup>	14.30- 14.40	16 <sup>50</sup> - 17 <sup>00</sup> -

**АКТ**  
**о выявленных нарушениях соответствия количественных показателей**  
**нормирования закладываемых продуктов**

г. Барнаул

Дата

Я, \_\_\_\_\_, с одной стороны и повар \_\_\_\_\_, с другой стороны составили акт о выявленных нарушениях соответствия количественных показателей нормирования закладываемых продуктов, с участием представителей:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Были выявлены следующие нарушения

№ п/п	Описание выявленных нарушений

Обнаруженные нарушения подтверждены визуальным осмотром.

Повар \_\_\_\_\_ согласился с выводами контролирующего лица \_\_\_\_\_ (подпись).

В итоге принято следующее решение: 1.

Подписи сторон: