СОГЛАСОВАН
на заседании
Управляющего совета
МБДОУ «Детский сад №132»
протокол от 21.08.2026 г. №8

СОГЛАСОВАН
Председатель профсоюзной
организации
МБДОУ «Детский сад №132»
_____/Карпова И.А.

УТВЕРЖДЕНО
приказом заведующего
МБДОУ «Детский сад №132»
от 27.08.2026 г. №49-осн
_____/Прокушина О.Л.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 527B88B3A40F58D555B5E3BEDFB9147A
Владелец: ПРОКУШИНА ОЛЬГА ЛЕОНИДОВНА
Действителен: с 11.12.2025 до 06.03.2027

ПОРЯДОК
организации низового контроля
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
центр развития ребенка - «Детский сад №132»

1. Общие положения

1.1. Настоящий Порядок разработан в соответствии с:

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"» (далее – СанПиН 2.3/2.4.4282-26);

Уставом МБДОУ «Детский сад № 132».

1.2. Низовой контроль – это ежедневные плановые мероприятия по проверке фактической закладки продуктов, соблюдения технологии приготовления пищи и санитарно-гигиенических требований на пищеблоке до момента готовности блюда.

2. Цели и задачи низового контроля

2.1. Основной целью является обеспечение безопасности и качества готовой пищевой продукции за счет предупреждения нарушений на этапе приготовления.

2.2. Задачи:

- проверка соответствия фактического веса закладываемых продуктов нормам, указанным в меню-требовании и технологических картах;
- контроль соблюдения последовательности и поточности технологических процессов (принципы ХАССП);
- контроль соблюдения правил работы с продуктами, содержащими аллергены (п. 43 СанПиН 2.3/2.4.4282-26);
- проверка факта и правильности отбора суточной пробы (п. 59.10 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

3. Объекты, субъекты и состав комиссии

3.1. Объектом контроля являются: продовольственное сырье, процесс его закладки в котлы, соблюдение технологии приготовления, отбор суточной пробы. 3.2. Контроль осуществляется комиссией, персональный состав которой утверждается приказом заведующего ДОО.

3.3. В состав комиссии в обязательном порядке входят:

- представитель администрации (дежурный администратор по графику);
- воспитатели всех групп.

3.4. Родители (законные представители) воспитанников могут привлекаться к участию в качестве общественных наблюдателей по личному запросу.

4. Алгоритм проведения низового контроля

4.1. Низовой контроль осуществляется ежедневно одним из членов комиссии (контролирующее лицо) в соответствии с графиком закладки основных продуктов.

4.2. Контролирующее лицо:

- изучает меню-требование и технологические карты блюд, запланированных на текущий прием пищи;
- сверяет фактически закладываемое количество продукта (с учетом фактического числа детей) с нормами закладки в технологической карте;
- визуально проверяет качество сырья перед закладкой (отсутствие признаков порчи, правильность очистки);
- использование промаркированного разделочного инвентаря (особенно при работе с аллергенами: рыба, яйца, молоко, глютен);
- контролирует факт отбора поваром суточной пробы (не менее 100 г каждого блюда в промаркированную емкость).

4.3. Результаты контроля ежедневно фиксируются в Журнале низового контроля закладки продуктов на пищеблоке (Приложение 2).

4.4. При обнаружении нарушений (недовложение/перерасход продуктов, нарушение технологии, отсутствие суточной пробы) контролирующие лица обязаны:

- немедленно потребовать устранения нарушения;
- составить Акт о выявленных нарушениях (Приложение 1);
- незамедлительно доложить заведующему ДОО.

5. Ответственность

5.1. Повар несет ответственность за соблюдение норм закладки и технологии приготовления.

5.2. Члены комиссии несут дисциплинарную ответственность за достоверность сведений, отражаемых в Журнале низового контроля, и за непринятие мер при выявлении нарушений.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящий Порядок вступает в силу с момента утверждения приказом заведующего ДОО.

6.2. Предыдущая редакция Порядка от 10.01.2023 признается утратившей силу.

Приложение 1

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

№/n	**Описание выявленных нарушений**

Обнаруженные нарушения подтверждены визуальным осмотром.

Повар _____ согласился с выводами проверяющего_____(подпись).

В итоге принято следующее решение:
1.

Подписи Сторон:

Приложение 2

Журнал низового контроля (закладки продуктов на пищеблоке)

№	Дата и время	Прием пищи	Блюдо	Продукт	Норма на 1 порцию (г)	Факт. кол-во детей	Расчетная норма (г)	Факт. закладка (г)

Отклонение	Соответствие	Суточная проба	Подпись контролера (члена комиссии)	Подпись повара	Примечание