

РАССМОТРЕНО

На Общем собрании трудового коллектива

МБДОУ «Детский сад №164»

Протокол № 3 от 29.02.2026

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего

МБДОУ «Детский сад №164»

от 29.02.2026 № 01-14/85

Н.А. Потылицина



Потылицина
Наталья
Алексеевна

Подписан цифровой подписью:
Потылицина Наталья Алексеевна
DN: O="МБДОУ "Детский сад
№164"", CN=Потылицина
Наталья Алексеевна, E=kkid164@
mail.ru
Основание: Я являюсь автором
этого документа
Расположение
Foxit PDF Reader Версия: 2024.2.0

ПОЛОЖЕНИЕ

о низовом контроле в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №164»

1. Общие положения

1.1. Положение о низовом контроле в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №164» (далее - Учреждение) разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ; постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 г. № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм Сан ПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Уставом Учреждения.

1.2. Настоящее положение регламентирует контроль за закладкой пищевой продукции на пищеблоке Учреждения для организации питания воспитанников.

2. Порядок организации низового контроля

2.1. Для контроля над закладкой продуктов приказом заведующего Учреждением назначаются ответственные лица (сотрудники Учреждения) за низовой контроль. Контроль осуществляется по утвержденному графику (приложение 1). Итоги контроля записываются в журнал низового контроля Учреждения (приложение 2).

3.Алгоритм низового контроля

3.1. Ответственные лица ежедневно приходит на пищеблок по утвержденному графику в соответствии с утвержденным временем (приложение 3) и осуществляют контроль за закладкой продуктов не менее 2-х блюд за один прием пищи, с учетом чередования согласно меню-требованию.

3.2. Сотрудник осуществляющий контроль:

- знакомится с меню-требованием (наименование блюд, с выходом блюд, с весом продуктов, выписанных в каждое блюдо);
- проводится контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню - требования блюд. Полученные данные сопоставляют с меню-требованием, где эти продукты расписаны на каждое блюдо с указанием их количества.
- сверяет вес закладываемого продукта поваром в котел с меню-требованием;
- фиксирует в журнале низового контроля Учреждения.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится на пищеблоке Учреждения.

4. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

4.1. Настоящее Положение утверждается приказом заведующего Учреждением.

4.2. Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом заведующего Учреждением.

4.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.

Приложение 1

Циклограмма низового контроля за питанием на пищеблоке на 20__ год

ФИО должность	понедельник	вторник	среда	четверг	пятница

Приложение 2

Журнал низового контроля

Дата, приём пищи	ФИ О повара	Наименование блюда	Наименование продуктов питания	Закладка продуктов по меню (вес, гр.)	Закладка продуктов по факту (вес, гр.)	ФИО, должность, подпись осуществляющего контроль

Приложение 3

ПРИМЕРНЫЙ ГРАФИК ЗАКЛАДКИ ПРОДУКТОВ

Приём пищи	Время	Наименование продукта
Завтрак	06.30	молоко
	06.35	творог / все ингредиенты
	06.40	сахар
	06.45	какао порошок/кофей. напиток
	06.50	крупа
	07.15	масло сливочное
Обед	06.00	овощи
	08.30	мясо/птица/печень
	08.40	сухофрукты/кисель
	09.00	рыба
	09.30	замороженная ягода
	10.00	сахар
	10.15	овощи
	10.20	крупа
	10.50	масло сливочное
	11.00	сметана
Полдник	09.00	ингредиенты в тесто
	13.30	молоко свежее
Ужин	14.30	печень
	15.00	овощи
	15.30	рыба/творог
	16.00	сахар/чай

	16.10	масло сливочное
--	-------	-----------------