

СОГЛАСОВАНО:

с Советом ДС У

« 18 сентября 20 13 г.

(протокол № 1 от 18.09 2013 г)

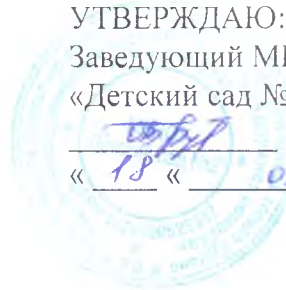
УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ

«Детский сад № 2»

 О. В. Прудко

« 18 » « 09 » 20 13 г.



## ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ:**

Комиссия по контролю организации питания дошкольников – это профессиональное объединение работников, заинтересованных в форме коллективного сотрудничества по соблюдению санитарно-гигиенических требований к организации детского рационального питания в МБДОУ «Детский сад № 2».

## **2. ЗАДАЧИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ**

2.1. Контроль за обеспечением санитарно-гигиенической безопасности питания в ДОУ.

2.2. Обеспечение детей полноценным, качественным, вкусным и разнообразным питанием.

## **3. СОДЕРЖАНИЕ, ФОРМЫ РАБОТЫ И ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.**

3.1. Комиссия по контролю организации питания действует на базе МБДОУ «Детский сад №2».

3.2. В состав комиссии по контролю организации питания включаются медицинская сестра, работники пищеблока, воспитатели.

3.3. Создание комиссии по контролю организации питания оформляется приказом по МБДОУ «Детский сад №2», в содержании которого отражены назначение деятельности комиссии, состав, руководитель, время и порядок работы, форма отчетности.

3.4. План работы комиссии по контролю организации питания утверждается заведующим МБДОУ «Детский сад №2».

3.5. Члены комиссии по контролю организации питания должны быть ознакомлены с основами о рациональном питании дошкольников, о продуктах и блюдах, о технике составления меню и основными санитарно-гигиеническими требованиями к качеству продуктов и их хранению.

3.6. Содержание работы комиссии по контролю организации питания определяется произвольно и обусловлено конкретной задачей.

3.7. Для осуществления контроля организации питания в МБДОУ «Детский сад №2» необходимы следующие конкретные действия по реализации контроля:

- Наличие документации:
  1. табеля посещаемости детей;
  2. 10-дневное меню (утвержденное заведующим МБДОУ «Детский сад №2»);
  3. книги прихода и расхода продуктов;
  4. акты снятия остатков натуральных продуктов питания;
  5. ежедневное меню-требование, утвержденное заведующим;
  6. журнал «Бракераж сырой продукции»;
  7. журнал «Бракераж готовой продукции»;
  8. документы на получаемые продукты, их соответствие санитарным требованиям;
  9. приказы о зачислении работников на питание;
  10. журнал накопительной ведомости;
- Наличие посуды и ее состояние (столовая, кухонная);
- Соблюдение правил обработки и мытья посуды;
- Соблюдение санитарно-гигиенических условий (мытьё, раздача, прием пищи);
- Наличие технологических карт приготовления блюд;
- Соблюдение технологии приготовления пищи (памятки, рекомендации, документы в помощь повару);
- Соблюдение принципов составления меню;

- Соответствие рациона питания примерному меню;
- Правильность закладки основных продуктов;
- Соответствие объемов приготовленного питания количеству детей и объему разовых порций;
- Вымер посуды для контроля за выходом блюд;
- Контроль за соблюдением натуральных норм и калорийности питания (ясли, детский сад);
- Проведение витаминизации готовой пищи;
- Разнообразиие блюд;
- Договоры с поставщиками;
- Соблюдение требований к транспортировке пищевых продуктов;
- Выполнение требований к условиям хранения продуктов питания;
- Контроль за соблюдением сроков хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов питания;
- Маркировка помещений для хранения пищевой продукции;
- Контроль за организацией питания детей в группах;
- Соблюдение сервировки стола, эстетики и гигиены приема пищи; наличие остатка пищи;
- Организация индивидуального щадящего питания детей (диетпитание);
- Качество мытья посуды в группах;
- Соблюдение режима питания дошкольников;
- Условия труда сотрудников и состояние производственной среды пищеблока;
- Контроль исправности теплового технологического и холодильного оборудования;
- Соблюдение маркировки кухонного и разделочного инвентаря и оборудования пищеблока;
- Санитарное состояние пищеблока;
- Наличие маркированного уборочного инвентаря;
- Наличие соответствующих моющих средств, дезрастворов, их хранение;
- Отбор и хранение суточных проб;
- Проведение ежедневного медицинского осмотра сотрудников пищеблока;
- Правильность ведения «Журнала здоровья» на пищеблоке;
- Контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;
- Своевременная смена спецодежды;

Все замечания и предложения, сделанные в процессе проверки, заносятся в журнал организации питания санитарного состояния МБДОУ с указанием сроков исполнения, которые должны быть взяты на контроль.

О всех случаях грубых нарушений в организации питания детей или случаях невыполнения сделанных замечаний и предложений необходимо информировать администрацию МБДОУ.