

СОГЛАСОВАНО:

Председатель Совета

ДОУ 

/Ермачкова Н.Г./

«24» августа 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ

«Детский сад № 121»

«Детский сад № 121»

И.В. Николаева/

«24 августа 2020 г.»

Положение о комиссии по контролю организации питания муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 121»

1. Общие положения

Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом ДОУ, СанПиН 2.4.1.3049.- 13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создаётся и действует комиссия по контролю организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения – «Детский сад № 121» (далее – Комиссия).

Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и родительской общественностью ДОУ.

2. Порядок создания Комиссии и её состав

Комиссия создаётся Общим собранием ДОУ. Состав Комиссии, сроки её полномочий утверждаются приказом заведующего. Комиссия состоит из 5 членов. В состав Комиссии входят: представитель администрации (председатель комиссии); медицинский работник ДОУ;

воспитатель;

младший воспитатель;

представитель родительской общественности.

3. Полномочия комиссии

Комиссия осуществляет контроль:

наличия документации:

1. табеля посещаемости детей;

2. 10-дневное меню (утвержденное заведующим);

3. книги прихода и расхода продуктов;

4. актов снятия остатков натуральных продуктов питания;

5. ежедневного меню-требование, утвержденного заведующим;

6. журнала «Бракераж сырой продукции»;

7. журнала «Бракераж готовой продукции»;

8. документов на получаемые продукты, их соответствие санитарным требованиям;

9. накопительной ведомости;

• наличия посуды и ее состояния (столовая, кухонная);

- соблюдения правил обработки и мытья посуды;
- соблюдения санитарно-гигиенических условий (мытьё, раздача, прием пищи);
- наличия технологических карт приготовления блюд;
- соблюдения технологии приготовления пищи (памятки, рекомендации, документы в помощь повару);
- соблюдения принципов составления меню;
- соответствия рациона питания примерному меню;
- правильности закладки основных продуктов;
- соответствия объемов приготовленного питания количеству детей и объему разовых порций;
- вымера посуды для контроля за выходом блюд;
- соблюдения натуральных норм и калорийности питания (ясли, детский сад);
- проведения витаминизации готовой пищи;
- разнообразия блюд;
- наличия договоров с поставщиками;
- соблюдения требований к транспортировке пищевых продуктов;
- выполнения требований к условиям хранения продуктов питания;
- соблюдения сроков хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов питания;
- маркировки помещений для хранения пищевой продукции;
- организации питания детей в группах;
- соблюдения сервировки стола, эстетики и гигиены приема пищи; наличия остатка пищи;
- организации индивидуального щадящего питания детей (диетпитание);
- качества мытья посуды в группах;
- соблюдения режима питания дошкольников;
- условий труда сотрудников и состояния производственной среды пищеблока;
- исправности теплового технологического и холодильного оборудования;
- соблюдения маркировки кухонного и разделочного инвентаря и оборудования пищеблока;
- санитарного состояния пищеблока;
- наличия маркированного уборочного инвентаря;
- наличия соответствующих моющих средств, дезрастворов, их хранения;
- отбора и хранения суточных проб;
- проведения ежедневного медицинского осмотра сотрудников пищеблока;
- правильности ведения «Журнала здоровья» на пищеблоке;
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;
- своевременности смены спецодежды.

4. Оценка организации питания в ДОУ

Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в актах контроля и протоколах комиссии. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

Замечания и нарушения, установленные Комиссией в организации питания обучающихся (воспитанников), заносятся в протоколы комиссий и акты контроля.

Администрация ДОУ при установлении стимулирующих добавок вправе учитывать данные критерии оценки.