

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 5 г. Вязьмы Смоленской области

ПРИНЯТО
Протокол заседания
педагогического совета МБДОУ
д/с № 5 города Вязьмы
Смоленской области
№1 от 29.08.2014г.

УТВЕРЖДЁН
Приказом заведующего МБДОУ д/с № 5
г. Вязьмы Смоленской области

29.08.2014г.

 О.С. Аркадьева



ПОЛОЖЕНИЕ

**о комиссии по контролю организации питания
в Муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении
детский сад № 5 г. Вязьмы Смоленской области**

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 №5 города Вязьмы Смоленской области.

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.

2.3. Контроль за соблюдением порядка питания сотрудниками.

3. СОДЕРЖАНИЕ, ФОРМЫ РАБОТЫ И ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.

3.1. Комиссия по контролю организации питания действует на базе МБДОУ детский сад №5 города Вязьмы Смоленской области. В состав комиссии по контролю организации питания включаются медицинские работники (по согласованию), работники пищеблока, воспитатели.

3.2. Создание комиссии по контролю организации питания оформляется приказом по МБДОУ детский сад №5 города Вязьмы Смоленской области, в содержании которого отражены назначение деятельности комиссии, состав, председатель, время и порядок работы, форма отчетности.

3.3. План работы комиссии по контролю организации питания утверждается заведующим МБДОУ детский сад №5 города Вязьмы Смоленской области.

3.4. 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.

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

3.6. Для осуществления контроля организации питания в МБДОУ детский сад №5 города Вязьмы Смоленской области необходимы следующие конкретные действия по реализации контроля:

•Наличие документации:

1. табеля посещаемости детей;

2. 10-дневное меню (утвержденное заведующим);

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;
- Разнообразие 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 контроля организации питания с указанием сроков исполнения, которые должны быть взяты на контроль.

Обо всех случаях грубых нарушений в организации питания детей и сотрудников или случаях не исправления сделанных замечаний и не выполнения предложений незамедлительно сообщать руководителю МБДОУ детский сад №5 города Вязьмы Смоленской области.