

о заведующий МДОУ « Детский сад №23 « Чудо Радуга»

> Буданова О. Г. » Сен сел 2017 г.

Положение

о комиссии по контролю организации питания обучающихся (воспитанников)

муниципального дошкольного образовательного учреждения « Детский сад №23 « Чудо Радуга»

## 1. 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 обучающихся (воспитанников)МДОУ « Детский сад №23 « Чудо Радуга»

(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;
  - 3abxo3;
  - 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 (мытье, 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;
  - 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 состояние 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.