

Принято
на общем собрании трудового
коллектива
протокол от 09.12.2020 № 3

Утверждаю
Заведующий
МДОАУ д/с №10 г. Свободного
М.В. Шакина
Приказ № 40 от 12.01.2021



ПОЛОЖЕНИЕ
О КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
АВТОНОМНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ДЕТСКОГО САДА № 10 ГОРОДА СВОБОДНОГО

1. Общие положения

- 1.1. 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 МДОАУ д/с № 10 г. Свободного.

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 МДОАУ д/с № 10 г. Свободного.
3.2. В состав комиссии по контролю организации питания включаются медицинский работник, работники пищеблока, воспитатели, представитель от родительской общественности.
3.3. Создание комиссии по контролю организации питания оформляется приказом по МДОАУ д/с № 10 г. Свободного, 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 МДОАУ д/с № 10 г. Свободного.
3.5. Члены комиссии по контролю организации питания должны быть ознакомлены с основами рационального питания 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 МДОАУ д/с № 10 г. Свободного необходимы следующие конкретные действия по реализации контроля:
- Наличие документации: табеля посещаемости детей; 10-дневное меню, утвержденное заведующим МДОАУ д/с № 10 г. Свободного; книги прихода и расхода продуктов; акты снятия остатков натуральных продуктов питания; ежедневное меню-требование, утвержденное заведующим; журнал «Бракераж сырой продукции»; журнал «Бракераж готовой продукции»; документы на получаемые продукты, их соответствие санитарным требованиям; журнал накопительной ведомости; Договоры с поставщиками;
 - 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 (группы раннего возраста, дошкольные группы);
- Проведение витаминизации готовой пищи;
- Разнообразие блюд;
- 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;
- 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, дезинфицирующих растворов, 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.

3.8. Все замечания и предложения, сделанные в процессе проверки, заносятся в журнал организации питания санитарного состояния МДОАУ д/с № 10 г. Свободного с указанием сроков исполнения, которые должны быть взяты на контроль.

3.9. О всех случаях грубых нарушений в организации питания детей или случаях невыполнения сделанных замечаний и предложений необходимо информировать администрацию МДОАУ д/с № 10 г. Свободного.