

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №4» г. Харовска

ПРИНЯТО:

Общим собранием
работников Учреждения.
Протокол от 18.03.2021 г. № 2

УЧТЕНО

Мнение Совета родителей
Протокол от 16.03.2021 г. № 1

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом заведующего

МБДОУ «Детский сад №4»

от 18 марта 2021 г. № 83

/ Л.Н. Миролюбова



ПОЛОЖЕНИЕ
о комиссии по контролю
за качеством и организацией питания
в МБДОУ «Детский сад №4»

г. Харовск
2021 г.

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 №4»

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 №4»
- 3.2. В состав комиссии по контролю организации питания включаются медицинские работники (по согласованию), работники пищеблока, воспитатели.
- 3.3. Создание комиссии по контролю организации питания оформляется приказом по МБДОУ «Детский сад №4», 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 №4»
- 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 №4» необходимы следующие конкретные действия по реализации контроля:

Наличие документации:

1. табеля посещаемости детей;
2. 10-дневное меню (утвержденное заведующим МБДОУ «Детский сад №4» и согласованное);
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. табель 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 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.