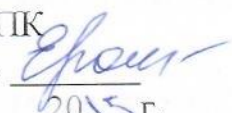


Согласовано:

Председатель ПК

Ерошенко Е.Г. 

«15» 12 2015 г.

Утверждено:

Заведующий МБДОУ «ЦРР –
детский сад №21» г.Шахты
Лебедева Н.Ш.

«15» 12 2015 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

О комиссии по контролю за организацией питания
в МБДОУ «ЦРР – детский сад №21» г.Шахты

ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

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 «ЦРР – детский сад №21» г.Шахты.

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 «ЦРР – детский сад №21» г.Шахты.
- 3.2. В состав комиссии по контролю организации питания включаются медицинская сестра (по согласованию), работники пищеблока, воспитатели.
- 3.3. Создание комиссии по контролю организации питания оформляется приказом по МБДОУ «ЦРР – детский сад №21» г.Шахты, 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 «ЦРР – детский сад №21» г.Шахты.
- 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 «ЦРР – детский сад №21» г.Шахты необходимы следующие конкретные действия по реализации контроля:
 - Наличие документации:
 1. табеля посещаемости детей;
 2. 10-дневное меню (утвержденное заведующим МБДОУ «ЦРР – детский сад №21» г.Шахты);
 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;
 - 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;
- 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 «ЦРР – детский сад №21» г.Шахты 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 заведующего МБДОУ «ЦРР – детский сад №21» г.Шахты.