

СОГЛАСОВАНО  
ПРЕДСЕДАТЕЛЬ П.К.

МАДОУ д/с № 1

Ф.В. ОСТАПЕНКО

«12» *сентября* 2015 г.



УТВЕРЖДАЮ  
ЗАВЕДУЮЩАЯ

МАДОУ д/с № 1

Д.В. СОКОЛОВСКАЯ

«12» *сентября* 2015 г.



## ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ 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 МАДОУ детский сад № 1 станции Павловской.

### 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 МАДОУ детский сад № 1.
- 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 МАДОУ детский сад № 1, 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 МАДОУ детский сад № 1.
- 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 МАДОУ детский сад № 1 необходимы следующие конкретные действия по реализации контроля:

Наличие документации:

1. табеля посещаемости детей;

2. 10-дневное меню (утвержденное заведующим МАДОУ детский сад № 1 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. 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 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 МАДОУ.