

СОГЛАСОВАНО:  
с Советом Учреждения  
« 31 » марта 2021 г.  
(протокол №3 от 31 марта 2021г)



## 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 МДОУ №35.

### 2. ЗАДАЧИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

- 2.1. Контроль за обеспечением санитарно-гигиенической безопасности питания в ДОО.
- 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 МДОУ № 35.
- 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 МДОУ № 35, 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 МДОУ № 35.
- 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 МДОУ № 35 необходимы следующие конкретные действия по реализации контроля:
  - Наличие документации:
    1. табеля посещаемости детей;
    2. 10-дневное меню
    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;
- Разнообразиие 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 шадящего 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 МДОУ 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 МДОУ.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 176382614773150070335747769939328150673109022284

Владелец Никколова Ася Михайловна

Действителен с 19.04.2023 по 18.04.2024