

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 364**

620100 г. ЕКАТЕРИНБУРГ, УЛ. ТВЕРИТИНА, 6 ТЕЛ.(ФАКС) 254-81-43
e-mail mdou364@list.ru, сайт <http://364.tvoysadik.ru/>

СОГЛАСОВАНО:

Общим собранием работников
МАДОУ детский сад № 364
Протокол № 4
«30» мая 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детский сад № 364
/Н.И.Чусовитина/
Приказ № 53/1
«30» мая 2018 г.



ПРИНЯТО:

Педагогическим советом
МАДОУ детский сад № 364
Протокол № 2
«30» мая 2018 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
О КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ
ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
В МУНИЦИПАЛЬНОМ АВТОНОМНОМ
ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ
УЧРЕЖДЕНИИ ДЕТСКИЙ САД № 364**

Екатеринбург, 2018

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 364**

620100 г. ЕКАТЕРИНБУРГ, УЛ. ТВЕРИТИНА, 6 ТЕЛ.(ФАКС) 254-81-43

e-mail mdou364@list.ru, сайт <http://364.tvoysadik.ru/>

СОГЛАСОВАНО:

Общим собранием работников

МАДОУ детский сад № 364

Протокол № 4

«30» мая 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ детский сад № 364

_____/Н.И.Чусовитина/

Приказ № 53/1

«30» мая 2018 г.

ПРИНЯТО:

Педагогическим советом

МАДОУ детский сад № 364

Протокол № 2

«30» мая 2018 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 МАДОУ детский сад № 364 (далее МАДОУ).

2. Задачи деятельности комиссии

- 2.1. Контроль за обеспечением санитарно-гигиенической безопасности питания в МАДОУ.
- 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.
- 3.2. В состав комиссии по контролю организации питания включаются медицинские работники (по согласованию), администрация, работники пищеблока, воспитатели.
- 3.3. Создание комиссии по контролю организации питания оформляется приказом по МАДОУ, 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.
- 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 производственными инструкциями.
- 3.7. Для осуществления контроля организации питания в МАДОУ необходимы следующие конкретные действия по реализации контроля:
 - Наличие документации:
 1. табеля посещаемости детей;
 2. 10-дневное меню (утвержденное заведующим МАДОУ);
 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 утвержденному меню;

Бланк приложения 2 от 18.08.2018

- 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;
- 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 МАДОУ 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.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575798

Владелец Чусовитина Наталия Игоревна

Действителен с 13.08.2021 по 13.08.2022