

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

620100 г. ЕКАТЕРИНБУРГ, УЛ. ТВЕРИТИНА, 6 ТЕЛ.(ФАКС) 254-81-43  
e-mail [mdou364@list.ru](mailto:mdou364@list.ru), сайт <http://364.tvoyasadik.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](mailto: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 произвольной служебной инструкцией.

3.7. Для осуществления контроля организации питания в МАДОУ необходимы следующие конкретные действия по реализации контроля:

- Наличие документов:
  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 примерному меню;

- 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.