

Муниципальное казённое дошкольное образовательное  
учреждение детский сад "Белочка" № 62  
п. Октябрьский

СОГЛАСОВАНО

Председатель Совета трудового коллектива  
детский сад «Белочка» №62 п. Октябрьский

\_\_\_\_\_/ П.Г.Каверзина/  
Протокол № 2 от 03.02.2021г

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая МКДОУ детский сад  
«Белочка» №62 п. Октябрьский

\_\_\_\_\_/ Т.П.Штабная /  
Приказ №5/1-ОД от 03.02.2021г

### Положение

**о комиссии по контролю организации питания обучающихся (воспитанников)  
Муниципального казённого дошкольного образовательного  
учреждения  
Детский сад « Белочка» №62, п. Октябрьский.**

#### 1. Общие положения

Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом ДОУ, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32. в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует комиссия по контролю организации питания обучающихся (воспитанников) Муниципального казённого дошкольного образовательного учреждения Детский сад « Белочка» №62, п. Октябрьский. (далее – Комиссия).

Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и родительской общественностью ДОУ.

#### 2. Порядок создания Комиссии и её состав

- Комиссия создается Общим собранием ДОУ. Состав Комиссии, сроки её полномочий утверждаются приказом заведующего.
- Комиссия состоит из 5 членов. В состав Комиссии входят:
- представитель администрации (председатель комиссии);
- медицинский работник ДОУ;
- воспитатель;
- помощник воспитателя;
- представитель родительской общественности.

#### 3. Полномочия комиссии

Комиссия осуществляет контроль:

- наличия документации:
  1. табеля посещаемости детей;
  2. 10-дневное меню (утвержденное заведующим);

3. книги прихода и расхода продуктов;
4. актов снятия остатков натуральных продуктов питания;
5. ежедневного меню-требование, утвержденного заведующим;
6. журнала «Бракераж сырой продукции»;
7. журнала «Бракераж готовой продукции»;
8. документов на получаемые продукты, их соответствие санитарным требованиям;
9. накопительной ведомости;
  - наличия посуды и ее состояния (столовая, кухонная);
  - соблюдения правил обработки и мытья посуды;
  - соблюдения санитарно-гигиенических условий (мытьё, раздача, прием пищи); наличие технологических карт приготовления блюд;
  - соблюдения технологии приготовления пищи (памятки, рекомендации, документы в помощь повару);
  - соблюдения принципов составления меню;
  - соответствия рациона питания примерному меню;
  - правильности закладки основных продуктов;
  - соответствия объемов приготовленного питания количеству детей и объему разовых порций;
  - вымера посуды для контроля за выходом блюд;
  - соблюдения натуральных норм и калорийности питания (ясли, детский сад);
  - проведения витаминизации готовой пищи;
  - разнообразия блюд;
  - наличия договоров с поставщиками;
  - соблюдения требований к транспортировке пищевых продуктов;
  - выполнения требований к условиям хранения продуктов питания;
  - соблюдения сроков хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов питания;
  - маркировки помещений для хранения пищевой продукции;
  - организации питания детей в группах;
  - соблюдения сервировки стола, эстетики и гигиены приема пищи; наличия остатка пищи;
  - организации индивидуального щадящего питания детей (диетпитание);
  - качества мытья посуды в группах;
  - соблюдения режима питания дошкольников;
  - условий труда сотрудников и состояния производственной среды пищеблока;
  - исправности теплового технологического и холодильного оборудования;
  - соблюдения маркировки кухонного и разделочного инвентаря и оборудования пищеблока;
  - санитарного состояния пищеблока;
  - наличия маркированного уборочного инвентаря;
  - наличия соответствующих моющих средств, дезрастворов, их хранения;
  - отбора и хранения суточных проб;
  - проведения ежедневного медицинского осмотра сотрудников пищеблока;

- правильности ведения «Журнала здоровья» на пищеблоке;
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;
- своевременности смены спецодежды.

#### **4. Оценка организации питания в ДОУ**

- Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в актах контроля и протоколах комиссии. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- Замечания и нарушения, установленные Комиссией в организации питания обучающихся (воспитанников), заносятся в протоколы комиссий и акты контроля.