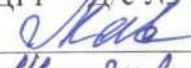
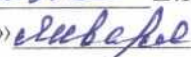


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
города Костромы
«Центр развития ребенка – Детский сад № 73»

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзного
комитета МБДОУ г. Костромы
«ЦРР – Д/с № 73»

 Е.К. Коноплева
«14»  20  года

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ г. Костромы
«Центр развития ребенка – Детский сад № 73»
 Л.Ф. Макарова

«14»  20  года

**ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ
ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ:

Комиссия по контролю организации питания дошкольников (далее – Комиссия) – это объединение людей, заинтересованных в форме коллективного сотрудничества по соблюдению санитарно-гигиенических требований к организации детского рационального питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении города Костромы «Центр развития ребенка – Детский сад № 73»

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
КОМИССИИ:**

- 3.1. Комиссия по контролю организации питания действует на базе муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения города Костромы «Центр развития ребенка – Детский сад № 73» (далее - ДОУ).
- 3.2. В состав комиссии по контролю организации питания включаются медицинские работники (по согласованию), сотрудники ДОУ, родители (законные представители) воспитанников.
- 3.3. Создание комиссии по контролю организации питания оформляется приказом заведующего по ДОУ, 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 ДОУ.
- 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. Вопросы контроля:

3.7.1. наличие документации:

- табеля посещаемости детей;
- 10-дневное меню (утвержденное заведующим ДОУ);
- книги прихода и расхода продуктов;
- акты снятия остатков натуральных продуктов питания;
- ежедневное меню-требование, утвержденное заведующим;
- журнал «Бракераж сырой продукции»;
- журнал «Бракераж готовой продукции»;
- документы на получаемые продукты, их соответствие санитарным требованиям;
- приказы о зачислении работников на питание;
- журнал накопительной ведомости.

3.7.2. Наличие посуды и ее состояние (столовая, кухонная);

3.7.3. Соблюдение правил обработки и мытья посуды;

3.7.4. Соблюдение санитарно-гигиенических условий (мытьё, раздача, прием пищи);

3.7.5. Наличие технологических карт приготовления блюд;

3.7.6. Соблюдение технологии приготовления пищи (памятки, рекомендации, документы в помощь повару);

3.7.7. Соблюдение принципов составления меню;

3.7.8. Соответствие рациона питания примерному меню;

3.7.9. Правильность закладки основных продуктов;

3.7.10. Соответствие объемов приготовленного питания количеству детей и объему разовых порций;

3.7.11. Вымер посуды для контроля за выходом блюд;

3.7.12. Контроль за соблюдением натуральных норм и калорийности питания (ясли, детский сад);

3.7.13. Проведение витаминизации готовой пищи;

3.7.14. Разнообразие блюд;

3.7.15. Договоры с поставщиками;

3.7.16. Соблюдение требований к транспортировке пищевых продуктов;

3.7.17. Выполнение требований к условиям хранения продуктов питания;

3.7.18. Контроль за соблюдением сроков хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов питания;

3.7.19. Маркировка помещений для хранения пищевой продукции;

3.7.20. Контроль за организацией питания детей в группах;

3.7.21. Соблюдение сервировки стола, эстетики и гигиены приема пищи; наличие остатка пищи;

3.7.22. Организация индивидуального щадящего питания детей (диетпитание);

3.7.23. Качество мытья посуды в группах;

3.7.24. Соблюдение режима питания дошкольников;

3.7.25. Условия труда сотрудников и состояние производственной среды пищеблока;

3.7.26. Контроль исправности теплового технологического и холодильного оборудования;

3.7.27. Соблюдение маркировки кухонного и разделочного инвентаря и оборудования пищеблока;

3.7.28. Санитарное состояние пищеблока;

3.7.29. Наличие маркированного уборочного инвентаря;

3.7.30. Наличие соответствующих моющих средств, дезрастворов, их хранение;

3.7.31. Отбор и хранение суточных проб;

3.7.32. Проведение ежедневного медицинского осмотра сотрудников пищеблока;

- 3.7.33. Правильность ведения «Журнала здоровья» на пищеблоке;
- 3.7.34. Контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;
- 3.7.35. Своевременная смена спецодежды;
- 4. Все замечания и предложения, сделанные в процессе проверки, заносятся в Журнал организации питания санитарного состояния ДОУ с указанием сроков исполнения, которые должны быть взяты на контроль.
- 5. О всех случаях грубых нарушений в организации питания детей или случаях невыполнения сделанных замечаний и предложений комиссия информирует заведующего ДОУ.

Пронумеровано, прошнуровано и
скреплено печатью 3 листов

Прон / МБДОУ города
Костромы «Центр развития
ребенка – Детский сад №73»
Мещеряков Л.Ф. Мещерякова

