

Принято:  
Общим собранием работников  
Председатель:  А.З. Макарова  
Согласовано:  
Председатель ПК  М.Н. Лукьянчук



**Положение**  
**о комиссии по контролю за организацией и**  
**качеством питания воспитанников**  
**Муниципального бюджетного дошкольного**  
**образовательного учреждения**  
**«Детский сад № 26 «Ромашка»**

## **1. Общие положения**

Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 26 «Ромашка» (далее МБДОУ), СанПиН 2.4.1.3049.-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях». в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ создаётся и действует комиссия по контролю организации питания Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 26 «Ромашка» (далее – Комиссия).

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

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

- Комиссия создаётся Общим собранием МБДОУ. Состав Комиссии, сроки её полномочий утверждаются приказом заведующего.

- Комиссия состоит из 5 членов. В состав Комиссии входят:
- представитель администрации (председатель комиссии);
- медицинский работник;
- воспитатель;
- калькулятор;
- 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); наличия 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 МБДОУ**

- 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.
- Администрация МБДОУ при установлении стимулирующих добавок вправе учитывать данные критерии оценки.