

«ПРИНЯТО»
Общим собранием работников
МБДОУ - детский сад «Милэушэ»
Тукаевского муниципального района РТ
Протокол от «11» 01. 2019 № 2

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий МБДОУ - детский сад «Милэушэ»
Тукаевского муниципального района РТ
И.М. Закирова
Приказ от «11» 01. 2019 № 45/11



«СОГЛАСОВАНО»
Родительским комитетом МБДОУ - детский сад
«Милэушэ»
Протокол от «14» 01. 2019 № 3
Председатель родительского комитета
А.М. Закирова

**Положение о комиссии по контролю организации питания
в муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении - детский сад «Милэушэ»
Тукаевского муниципального района Республики Татарстан**

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 МБДОУ - детский сад «Милэушэ» Тукаевского муниципального района РТ.

2. ЗАДАЧИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

- 2.1. Контроль за обеспечением санитарно-гигиенической безопасности питания в МБДОУ.
- 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 МБДОУ - детский сад «Милэушэ» Тукаевского муниципального района РТ. В состав комиссии по контролю организации питания включаются медицинские работники (по согласованию), работники пищеблока, воспитатели.
- 3.2. Создание комиссии по контролю организации питания оформляется приказом по МБДОУ - детский сад «Милэушэ» Тукаевского муниципального района РТ в содержании, которого отражены назначение деятельности комиссии, состав, руководитель, время и порядок работы, форма отчетности.
- 3.3. План работы комиссии по контролю организации питания утверждается заведующим МБДОУ - детский сад «Милэушэ» Тукаевского муниципального района РТ.
- 3.4. Члены комиссии по контролю организации питания должны быть ознакомлены с основами рационального питания дошкольников, с продуктах и блюдах, о технике составления меню и основными санитарно-гигиеническими требованиями к качеству продуктов и их хранению.
- 3.5. Содержание работы комиссии по контролю организации питания определяется произвольно и обусловлено конкретной задачей.
- 3.6. Для осуществления контроля организации питания в МБДОУ - детский сад «Милэушэ» Тукаевского муниципального района РТ необходимы следующие конкретные действия по реализации контроля:
 - Наличие документации:
 1. табеля посещаемости детей;
 2. Примерное 10-дневное меню, утвержденное заведующим
 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»;

1.

10,5.

документы на получаемые продукты, их соответствие санитарным требованиям;

2. 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;
- Правильность закладки основных продуктов;
- 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 (диетпитание);
- 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 проверки организации питания санитарного состояния МБДОУ с указанием сроков исполнения, которые должны быть взяты на контроль.

Обо всех случаях грубых нарушений в организации питания детей или случаях невыполнения сделанных замечаний и предложений необходимо информировать администрацию МБДОУ.

