

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение -
детский сад комбинированного вида № 271
Глашная ул., д. 28-а, Екатеринбург, 620061
тел. +7 (343) 252 – 71 – 24, факс +7 (343) 252 – 73 – 19, e-mail: mbdo271@yandex.ru сайт: www.271.tvoysadik.ru
ОКПО 51830039 ОГРН 1026605414923 ИНН КПП 6662109473/668501001

Принято
Педагогическим советом
МБДОУ-детский сад
комбинированного вида № 271
Протокол № 1
«30» августа 2024 г.

Утверждено
Заведующий МБДОУ-детский
сад комбинированного
вида № 271
С.Ж. Антанин
«30» августа 2024 г.
Приказ № 199



**Положение о комиссии по организации и контролю питания
МБДОУ – детский сад комбинированного вида № 271**

Екатеринбург, 2024

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение -
детский сад комбинированного вида № 271**

Главная ул., д. 28-а, Екатеринбург, 620061

тел. +7 (343) 252 – 71 – 24, факс +7 (343) 252 – 73 – 19, e-mail: mdou271@eduekb.ru сайт: www.271.tvoysadik.ru

ОКПО 51830039 ОГРН 1026605414923 ИНН/КПП 6662109473/668501001

Принято
Педагогическим советом
МБДОУ-детский сад
комбинированного вида № 271
Протокол № 1
«30» августа 2024 г.

Утверждаю
Заведующий МБДОУ-детский
сад комбинированного
вида № 271
_____ С.Ж. Анташян
«30» августа 2024 г.
Приказ № 199

Положение о комиссии по организации и контролю питания

МБДОУ – детский сад комбинированного вида № 271

Екатеринбург, 2024

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 № 271 (далее МБДОУ).

2. ЗАДАЧИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

Контроль за обеспечением санитарно-гигиенической безопасности питания в МБДОУ. Обеспечение детей полноценным, качественным, вкусным и разнообразным питанием.

3. СОДЕРЖАНИЕ, ФОРМЫ РАБОТЫ И ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.

Комиссия по контролю организации питания действует на базе МБДОУ.

В состав комиссии по контролю организации питания включаются медицинские работники (по согласованию), администрация, работники пищеблока, воспитатели.

Создание комиссии по контролю организации питания оформляется приказом по МБДОУ, в содержании которого отражены назначение деятельности комиссии, состав, руководитель, время и порядок работы, форма отчетности.

План работы комиссии по контролю организации питания утверждается заведующим МБДОУ.

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.

Содержание работы комиссии по контролю организации питания определяется произвольно и обусловлено конкретной задачей.

Для осуществления контроля организации питания в МБДОУ необходимы следующие конкретные действия по реализации контроля:

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