

ПРИНЯТО

на педагогическом совете  
структурного подразделения -  
дошкольное отделение

Протокол от « 02 » 09 2018 г. № 01

УТВЕРЖДЕНО

Приказом от « 02 » 09 2018 г. № 44  
Директор МБОУ «Тервеловская ООШ»  
М.С.Пазухина



## ПОЛОЖЕНИЕ

### о комиссии по контролю организации питания

#### 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 структурном подразделении – дошкольное отделение МБОУ «Тервеловская ООШ».

#### 2. Задачи деятельности комиссии

2.1. Контроль за обеспечением санитарно-гигиенической безопасности питания в ОУ.

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 структурного подразделения – дошкольное отделение МБОУ «Тервеловская ООШ».

3.2. В состав комиссии по контролю организации питания включаются медицинский работник (по согласованию), работники пищеблока, воспитатели.

3.3. Создание комиссии по контролю организации питания оформляется приказом по учреждению, 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 заместителем директора (руководителем структурного подразделения) МБОУ «Тервеловская ООШ».

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

- Наличие документации:

1. табеля посещаемости детей;
2. 10-дневное меню (утвержденное руководителем учреждения, согласовано начальником территориального отдела Роспотребнадзора по ЛО в Гатчинском и Лужском районах);
3. книги прихода и расхода продуктов;
4. акты снятия остатков натуральных продуктов питания;
5. ежедневное меню-требование;
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 (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 организации питания санитарного состояния 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 структурного подразделения – дошкольное отделение МБОУ «Терволольская ООШ».

#### **4.Срок действия Положения**

4.1. Срок действия Положения не ограничен.

4.2. При изменении нормативно-правовой базы, регулирующей деятельность общеобразовательного учреждения, поправки в Положение вносятся в установленном порядке.