

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №7» г. Харовска

ПРИНЯТО:

Общим собранием
работников Учреждения.
Протокол от 24.04.2025 г. №2

УЧТЕНО

Мнение Совета родителей
Протокол от 24.04.2025 г. №1

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом заведующего
МБДОУ «Детский сад №7»
от 24 апреля 2025 г. №103
 / В.Л. Анисимова



ПОЛОЖЕНИЕ
о комиссии по контролю
за качеством и организацией питания
в МБДОУ «Детский сад №7»

г. Харовск
2025 г.

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 №7»

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

- 3.1. Комиссия по контролю организации питания действует на базе МБДОУ «Детский сад №7»
- 3.2. В состав комиссии по контролю организации питания включаются медицинские работники (по согласованию), работники пищеблока, воспитатели.
- 3.3. Создание комиссии по контролю организации питания оформляется приказом по МБДОУ «Детский сад №7», 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 МБДОУ «Детский сад №7»
- 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 в МБДОУ «Детский сад №7» необходимы следующие конкретные действия по реализации контроля:
 - Наличие документации:
 - 1. табеля посещаемости детей;
 - 2. 10-дневное меню (утвержденное заведующим МБДОУ «Детский сад №7» и согласованное);
 - 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. табель 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 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.