

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 17

620007 г. Екатеринбург, ул. Белоярская, 3а      Телефон: 252 11 11, *madou17@mail.*



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МАДОУ № 17

*С.В. Риль*  
С.В. Риль  
«15» 01 2020 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

### О КОМИССИИ

### по контролю организации питания МАДОУ детского сада № 17

г. Екатеринбург

## **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 МАДОУ детский сад № 17 (далее МАДОУ).

## **2. ЗАДАЧИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ**

- 2.1. Контроль за обеспечением санитарно-гигиенической безопасности питания в МАДОУ.
- 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 МАДОУ.
- 3.2. В состав комиссии по контролю организации питания включаются медицинские работники (по согласованию), администрация, работники пищеблока, воспитатели.
- 3.3. Создание комиссии по контролю организации питания оформляется приказом по МАДОУ, 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 МАДОУ.
- 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 МАДОУ необходимы следующие конкретные действия по реализации контроля:
  - Наличие документации:
    1. табеля посещаемости детей;
    2. 20-дневное меню (утвержденное заведующим МАДОУ);
    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, дез.растворов, 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 МАДОУ 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 МАДОУ.

Положение принято на Общем собрании трудового коллектива

« 9 » января 2020 г. Протокол № 1

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575831

Владелец Риль Светлана Владимировна

Действителен с 11.05.2021 по 11.05.2022