

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 44
«СИБИРЯЧОК»
(МБДОУ № 44 «СИБИРЯЧОК»)**



ПРИНЯТО:

на заседании
общего собрания работников Учреждения
Протокол от 04.08.2021 № 1

СОГЛАСОВАНО:

на заседании Управляющего совета
Протокол от 09.08.2021 № 3

**ПОЛОЖЕНИЕ
О КОМИССИИ ПО ПРОВЕРКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
МБДОУ № 44 «СИБИРЯЧОК»**

1. Общие положения

1.1. Положение о комиссии по проверке организации питания МБДОУ № 44 «Сибирячок» является общественным органом (далее – Комиссии по питанию, Учреждение), который создан с целью оказания практической помощи Учреждению в организации и осуществлении контроля за организацией и качеством питания детей в Учреждении, а также с целью соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания воспитанников Учреждения.

2. Структура комиссии по питанию

2.1. Комиссия по питанию включает в себя постоянно действующую группу из числа сотрудников Учреждения. Общее количество членов Комиссии по питанию – не менее 5 человек.

2.2. Председателем Комиссии по питанию является заведующий детского сада.

2.3. В состав Комиссии по питанию входят:

2.3.1. Заведующий – председатель;

2.3.2. Заместитель заведующего по учебно-воспитательной работе - член Комиссии по питанию;

2.3.3. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе - член Комиссии по питанию;

2.3.4. Воспитатели - члены Комиссии по питанию;

2.3.5. Специалист по кадрам - член Комиссии по питанию.

2.4. Состав комиссии по питанию утверждается приказом руководителя Учреждения.

3. Основные задачи работы Комиссии по питанию

3.1. Осуществление содействия в проведении анализа за состоянием и организацией питания в Учреждении.

3.2. Организация консультативной помощи персоналу, связанному с организацией питания детей в Учреждении.

3.3. Разработка и интеграция нового передового опыта, инновационных форм организации питания детей в Учреждении.

3.4. Контроль и координация деятельности персонала Учреждения по организации питания в Учреждении.

4. Порядок и направления работы Комиссии по питанию

4.1. Комиссия по питанию организует:

4.1.1. Изучение оптимального и передового опыта в области организации питания в Учреждении и способствует его интеграции в работу;

4.1.2. Консультативную работу персоналу, связанному организацией детского питания;

4.1.3. Практическую помощь в овладении технологией приготовления новых блюд;

4.1.4. Плановый систематический контроль и анализ за состоянием организации питания, хранения и транспортировки продуктов, их стоимости.

4.2. Осуществляет контроль:

4.2.1. За работой пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение проб за 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи и др.);

4.2.2. За организацией питания детей и детей-аллергиков на группах: соблюдение режима питания, доставка и раздача пищи в группах, сервировка стол, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, маркировка посуды для пищи;

4.2.3. За работой продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим);

4.2.4. За выполнением 10-ти дневного меню, за выполнением норм питания;

4.2.5. За организацией транспортировки продуктов, их качеством;

4.2.6. За ведением документации по организации питания.

4.3. Комиссия по питанию проводит контроль за организацией питания в следующем порядке:

- пищеблок – ежедневно / один из представителей Комиссии по питанию. Результаты оформляются в журнале контроля (приложение 1), который хранится на пищеблоке;

- пищеблок и возрастные группы - каждый последний четверг месяца / Комиссия по питанию в составе не менее 5 человек (совместно с бракеражной комиссией). Результаты оформляются в карте контроля (приложение 2) и справке, которую готовит заместитель заведующего по учебно-воспитательной работе в течение 3 дней после проверки и подписывает председатель Комиссии по питанию;

- возрастные группы - каждый вторник месяца / Комиссия по питанию в составе воспитателей. Результаты контроля оформляются в карте контроля (приложение 3), которую заполняют и подписывают члены комиссии, участвующие в проверке;

- закладка продуктов в котёл – ежедневно / один из представителей Комиссии по питанию (завтрак, обед – медицинский работник, полдник, ужин - один из представителей Комиссии по питанию). Результаты оформляются в журнале контроля (приложение 4), который хранится на пищеблоке.

4.4. Результаты контроля обсуждаются на административном совещании. Ознакомление работников с результатами контроля осуществляется на производственном совещании.

5. Права и обязанности членов Комиссии по питанию

5.1. Члены Комиссии по питанию Учреждения обязаны руководствоваться данным положением и иными локальными актами Учреждения в области организации питания.

5.2. Члены Комиссии по питанию Учреждения имеют право:

5.2.1. Выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам питания, контролировать выполнение принятых на Комиссии по питанию предложений, поручений.

5.2.2. Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в Учреждении.

5.2.3. Ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании сотрудников, связанных с организацией питания в Учреждении.

Приложение 1
к Положению о комиссии
по проверке организации питания
МБДОУ № 44 «Сибирячок»

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 44 «СИБИРЯЧОК»
(МБДОУ № 44 «СИБИРЯЧОК»)

**Контроль за организацией
работы
пищеблока в соответствии
с требованиями
СанПиН 2.4.3648-20**

Начат «__» _____ 20__ г
 Окончен «__» _____ 20__ г

**Контроль за организацией работы пищеблока
 в соответствии с требованиями СанПиН**

Контроль за организацией питания	Дата			Дата		
	Наличие (+, -)	Примечание	Подпись	Наличие (+, -)	Примечание	Подпись
Санитарное состояние помещений пищеблока						
Состояние инвентаря						
Температурный режим холодильного оборудования						
Хранение продуктов						
Хранение суточной нормы						
Ежедневное меню – требование на выдачу продуктов питания						

Приложение 2
к Положению о комиссии
по проверке организации питания
МБДОУ № 44 «Сибирячок»

**Плановый контроль за организацией работы пищеблока
в соответствии с требованиями СанПиН и СП**

№ п/п	Контроль за организацией питания	Дата	
		Наличие (+, -)	Примечание
1.1.	Меню		
	10-дневное		
	Перспективное меню		
1.2.	Рабочее меню – требование на дату проверки		
	Соответствует перспективному меню		
	Утверждено заведующим		
	«Закрото»		
	Произведено снятие или добавление детей		
1.3.	Ведение накопительной ведомости		
	Учет выдачи продуктов на 1 ребенка ежедневно		
	Подсчет натуральных норм		
	Отклонение нормативных норм от норматива		
	Подсчет содержания белков, жиров, углеводов 1 раз в месяц		
2.	Организация работы пищеблока		
2.1.	Информация		
	Соблюдение питьевого режима		
	График выдачи пищи на группы		
	Рабочее меню с указанием № выхода на 1 ребенка		
	Информация по СП и СанПиН		
2.2.	Холодильное оборудование, режим хранения		
	Холодильное оборудование		
	Ведение журнала «Температурный режим холодильников»		
2.3.	Инструкции		
	Наличие в каждом цеху		
	Инструкции по ОТ		

2.4.	Спецодежда		
	В наличии		
	Маркировка		
2.5.	Содержание кухни		
	Санитарное состояние помещений пищеблока: чистые полы, стены, стекла; отсутствие пыли и паутины на радиаторах, подоконниках, осветительных приборах, вентиляции и т.д.		
	Санитарное состояние кухонного инвентаря		
	Хранение в промаркированной таре чистой и использованной ветоши		
	Промаркированные емкости с крышками для пищевых отходов, которые очищаются при их заполнении не более 2/3 части емкости		
	Маркировка кухонных емкостей, литраж		
	Ведение журнала регистрации времени работы стационарной бактерицидной лампы		
	Наличие журнала аварийных ситуаций		
2.6.	Функционирование кухни		
	Ведение журнала «бракераж готовых блюд»		
	Ведение журнала «здоровья сотрудников»		
	Ведение журнала % отходов мясной и рыбной продукции		
	Ведение журнала % отходов по овощам		
	Технологические карты для всех блюд		
	Соблюдение технологии приготовления блюд		
	Соответствие количества приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций, указанных в меню - раскладке		
	Хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в течение 48 часов		
	Органолептическая оценка блюд		
2.7.	Суточный набор продуктов на день проверки		
	Масло сливочное		
	Сахар		
	Сметана		
	Взвешивание готовых блюд		
3.	Организация работы кладовых и складских помещений		
3.1.	Холодильное оборудование, режим хранения		
	Санитарное состояние холодильников		
	Наличие термометра		
	Маркировка холодильников		
	Ведение журнала «Температурный режим холодильников»		
	Наличие графика работы холодильников		

3.2.	Содержание кладовых и складских помещений		
	Санитарное состояние кладовых и складских помещений: чистые полы, стены, стекла; отсутствие пыли и паутины на радиаторах, подоконниках, осветительных приборах		
3.3.	Книги складского учета		
	Ведение журнала заявок на хлеб и молоко		
	Ведение журнала «Скоропортящиеся продукты»		
	Ведение журнала «Качественная приемка товара»		
	Ведение журнала «бракераж сырой продукции»		
	Ведение журнала «бракераж продукции КШП»		
	Заполнение программы «Меркурий»		
	Документация по ветеринарии		
	Акты приемки товара		
3.4.	Хранение продуктов питания		
	Хранение сыпучей и баночной продукции на стеллажах		
	Хранение овощей и фруктов		
	Соответствие сопроводительных документов		
	Наличие тары (для хлебобулочных изделий, сыра, колбасы, мяса)		
4.	Организация питания детей в группах		
	Ежедневное меню с указанием выхода блюд		
	Инструкции по режиму мытья столовой посуды		
	Материалы по организации рационального питания детей в виде:		
	- объем чашек		
	- наличие 2-х чайников для соблюдения питьевого режима		
	- наличие чашек для соблюдения питьевого режима (по количеству детей)		
	- наличие емкости для замачивания посуды при осложненной эпидобстановке		
	- хранение столовых приборов и посуды		

Карта оперативного контроля организация питания в группах
на _____20____г.

№ n/n	Направление работы	Группа №				Группа №				Группа №				Примечание
		I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	
1	Санитарное состояние													
2	Размещение столовой мебели													
3	Сервировка стола													
4	Подготовка детей к приему пищи													
5	Организация гигиенических процедур в зависимости от возраста													
6	Руководство воспитателя													
7	Посадка детей за стол													
8	Умение детей пользоваться столовыми приборами													
9	Доводится ли пища до каждого ребенка													
10	Диетическое питание													

Оценка: В-высокое
С-среднее
Н -низко

Приложение 4
к Положению о комиссии
по проверке организации питания
МБДОУ № 44 «Сибирячок»

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 44 «СИБИРЯЧОК»
(МБДОУ № 44 «СИБИРЯЧОК»)

ЖУРНАЛ

Контроля закладки продуктов питания

начат: « » 20 Г
окончен: « » 20 Г
ответственный: _____

