

СОГЛАСОВАНО
С первичной профсоюзной организацией
Протокол № _____
От « 08 » _____ 2018 г



УТВЕРЖДЕНО
Приказом заведующего МБДОУ
« Детский сад «Колосок» с. Скворцово»
От « 08 » _____ 2018 г
№ _____



ПОЛОЖЕНИЕ ¹²⁴
О КОМИССИИ ПО ПИТАНИЮ ВОСПИТАННИКОВ В
МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ДОШКОЛЬНОМ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
«ДЕТСКИЙ САД «КОЛОСОК» С.СКВОРЦОВО»
СИМФЕРОПОЛЬСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Настоящее Положение определяет порядок проведения контроля за организацией питания в ДОУ «Комиссией по контролю за организацией питания в ДОУ», в дальнейшем именуемое - Комиссия.
- 1.2. Контроль в ДОУ проводится в целях:
 - 1.2.1. соблюдения законодательства РФ в области образования;
 - 1.2.2. исполнения правовых актов, регламентирующих деятельность ДОУ по организации питания;
 - 1.2.3. соблюдения нормативных документов по организации питания.
- 1.3. Комиссия создается приказом заведующей ДОУ.
- 1.4. Общее руководство Комиссией возлагается на заведующую ДОУ.
- 1.5. Комиссия в своей работе руководствуется:
 - 1.5.1. Сан.ПиН;
 - 1.5.2. Уставом ДОУ;
 - 1.5.3. Методическими рекомендациями по организации контроля за питанием в ДОУ.
- 1.6. Положение действует до принятия нового.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ КОМИССИИ.

- 2.1. Контроль, за исполнением законодательства в области питания.
- 2.2. Выявление нарушений и неисполнение законодательных и иных нормативно-правовых документов.
- 2.3. Контроль за организацией и качеством питания воспитанников, выполнением натуральных норм, стоимостью рациона питания, рациональным использованием родительских и бюджетных средств, соблюдением санитарных правил.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ РАБОТЫ КОМИССИИ.

- 3.1. Основная форма работы Комиссии – контроль за организацией питания в ДОУ.
- 3.2. Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок:
 - 3.2.1. контроль в виде плановых проверок осуществляется в соответствии с утвержденным планом-графиком, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок, доводится до членов коллектива;
 - 3.2.2. проверки сведений граждан, урегулирования конфликтных ситуаций.
 - 3.2.3. Члены комиссии не реже одного раза в неделю осуществляют контроль с соответствующей записью в журнале.
 - 3.2.4. Результаты комиссионной проверки оформляются соответствующими актами.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ УЧАСТНИКОВ КОМИССИИ.

- 4.1. При осуществлении контрольной деятельности проверяющие имеют право:
 - 4.1.1. знакомиться с документацией;
 - 4.1.2. изучать практическую деятельность работников по организации питания.
- 4.3. По результатам контроля члены комиссии обязаны предоставить акт.

5. ВЗАИМОСВЯЗИ С ДРУГИМИ ОРГАНАМИ САМОУПРАВЛЕНИЯ.

- 5.1. Результаты контрольной деятельности могут представляться к обсуждению на общих собраниях трудового коллектива и производственных совещаниях, общих родительских собраниях, заседаниях родительского комитета.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ.

- 6.1. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов по итогам контроля.

ПАМЯТКА

Организация контроля за качеством питания в МБДОУ

- 1.1. Нормативная база, регламентирующая работу учреждения (приказы, положения, другие локальные акты)
- 1.2. Техническая документация (технологические карты, журналы бракеража, разделки мяса, 10-дневное меню и др.)
- 1.3. Вопросы питания в плане работы ДОУ
- 1.4. Ответственные за организацию питания лица, их функциональные обязанности, наличие инструкций (по охране здоровья детей, по технике безопасности.)
- 1.5. Проблемы организации питания
- 1.6. Стоимость питания.
- 1.7. Выполнение натуральных норм.
- 1.8. Акты, анализ, устранение замечаний.

2. Полноценность и сбалансированность:

- 2.1. Использование и распределение продуктов в соответствии с возрастом детей, выполнение натуральных норм.
- 2.2. Органолептическая оценка блюд, доброкачественность пищи.

3. Работа пищеблока:

- 3.1. Закладка продуктов, соответственно меню- требованию.
- 3.2. Кулинарная обработка и выход блюд
- 3.3. Качество поступающих продуктов.
- 3.4. Санитарное состояние пищеблока.
- 3.5. Проведение «С» витаминизации

ПАМЯТКА
для представителей общественности по контролю
за организацией питания в МБДОУ

1. Соблюдение натуральных норм питания.
2. Качество приготовления пищи.
3. Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов.
4. Соблюдение товарного соседства продуктов.
5. Соблюдение оптимального температурного режима хранения продуктов в холодильниках.
6. Соблюдение правил и требований транспортировок продуктов.
7. Закладка продуктов.
8. Маркировка посуды, оборудования.
9. Норма выхода готовой продукции (объем, вес).
10. Санитарное состояние пищеблока, групп, кладовых.
11. Соблюдение графика режима питания.
12. Витаминизация 3-го блюда.
13. Соблюдение культурно-гигиенических навыков в группах.
14. Наличие контрольных блюд.
15. Состояние посуды.
16. Наличие инструкций обработки посуды.
17. Сервировка стола.
18. Соблюдение техники безопасности и инструкций по охране жизни и здоровья детей во время организации питания.