

ПРИНЯТО
на Совете Учреждения
протокол № 2 от «09» 01 2023г.



УТВЕРЖДАЮ
заведующий МБДОУ д/с № 105
А.В. Соболева
приказ № 7 от «09» 01 2023г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о комиссии по контролю организации и качества питания
воспитанников муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения города Новосибирска
«Детский сад № 105 «Улыбка»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Комиссия по контролю организации и качества питания воспитанников (далее - Комиссия) является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания воспитанников.
- 1.2. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками общеобразовательной организации правил и норм по организации питания в МБДОУ д/с № 105.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ

- 2.1. Изучение вопросов организации и качества питания воспитанников.
- 2.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания воспитанников.
- 2.3. Повышение культуры питания воспитанников.
- 2.4. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.

3. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

Комиссия:

- 3.1. Оказывает содействие администрации образовательной организации в организации питания воспитанников.
- 3.2. Осуществляет контроль:
 - за рациональным использованием платы за питание;
 - за соблюдением графика выдачи готовых блюд.
- 3.3. Проводит систематические проверки по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы.
- 3.4. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди воспитанников и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- 3.5. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю качества питания воспитанников.

4. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ КОМИССИИ

- 4.1. Комиссия создается приказом заведующего, в котором определяются: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается план работы.
- 4.2. В состав комиссии входят представители администрации учреждения, педагогического коллектива, родители воспитанников. Обязательным требованием является участие в ней назначенного заведующим ответственного за организацию питания воспитанников.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КОМИССИИ

- 5.1. Комиссия строит свою работу в соответствии с планом работы, определяя цели и задачи текущего контроля его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.
- 5.2. Комиссия может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации.
- 5.3. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в справке.
- 5.4. Плановая работа комиссии должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.
- 5.5. Комиссия постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию, педагогов и родителей на заседаниях Совета Учреждения.

6. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ

- 6.1. Контроль за санитарным состоянием.
- 6.2. Контроль за состоянием мебели в групповой, наличием в достаточном количестве столовой посуды, специальной одежды работников, санитарно-гигиенических средств, уборочного инвентаря.
 - Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.
 - Контроль соблюдения графика приема пищи воспитанников.
 - Выводы, замечания и предложения комиссии должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией учреждения.
 - С целью контроля принятых мер по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, комиссия может назначить повторную проверку.

7. ДОКУМЕНТАЦИЯ КОМИССИИ

- 7.1. Журнал контроля качества питания хранится у заместителя председателя.

ПЛАН РАБОТЫ
комиссии по контролю организации и качества
питания воспитанников на 2022 - 2023 учебный год

| № | Наименование мероприятий | Сроки исполнения | Ответственные |
|----------|--|-------------------------|--------------------------|
| 1 | Создание плана работы комиссии | сентябрь | заместитель председателя |
| 2 | Формирование списка воспитанников, имеющих право на льготное питание | сентябрь | Старший воспитатель |
| 3 | Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока | в течение года | Члены комиссии |
| 4 | Соблюдение графика выдачи готовых блюд | в течение года | Члены комиссии |
| 5 | Мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям | раз в месяц | Члены комиссии |
| 6 | Соблюдение норм питьевого режима | по графику | Члены комиссии |
| 7 | Соблюдение поварами технологии приготовления блюд и правил личной гигиены | в течение года | Повар |
| 8 | Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации | в течение года | Зам. зав. по АХЧ |
| 9 | Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом. | в течение года | Члены комиссии |
| 10 | Контроль за рационом питания. | в течение года | Члены комиссии |
| 11 | Наличие технологических карт | в течение года | Калькулятор |
| 12 | Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил воспитанниками | в течение года | Воспитатели |
| 13 | Взятие проб готовой продукции | в течение года | Члены комиссии |

Рекомендуемые темы проверок по организации питания воспитанников

1. Проверка качества питания
2. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
3. Готовность пищеблока к работе в новом учебном году.
4. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
5. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
6. Контроль организации приема пищи воспитанниками.
7. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
8. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
9. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
10. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
11. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока
12. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
13. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
14. Наличие спецодежды, наличие и условия хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.
15. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.