

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Курагинский детский сад №7 «Рябинка» комбинированного вида

ПРИНЯТО

Советом педагогов

Протокол № 3 от «14» 03 2019 г

Председатель совета педагогов

Ю.С. Курчатова



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ
детский сад №7 «Рябинка»

Е.М.Букрина

Приказ № 161 от «14» 03 2019 г.



Положение

о комиссии по контролю
за организацией качества питания
в МБДОУ детский сад №7 «Рябинка»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МБДОУ Курагинский детский сад №7 «Рябинка» комбинированного вида (далее - Положение) разработано на основании ст.ст. 28, 30, 37, 41 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 N 26, в целях организации охраны жизни и здоровья воспитанников МБДОУ Курагинский детский сад №7 «Рябинка» комбинированного вида

(далее - ДОУ), рационального, полноценного и сбалансированного питания воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами, выполнением норм калорийности.

1.2. Перед комиссией по контролю за организацией и качеством питания в ДОУ стоят следующие задачи:

1.2.1. обеспечение качества и сбалансированности рациона питания воспитанников на основе приготовления пищи непосредственно перед выдачей, исключая процесс ее подогрева;

1.2.2. повышение культуры питания воспитанников и формирование у них здорового образа жизни;

1.2.3. осуществление непрерывного контроля за качеством, сбалансированностью и доступностью питания представителями администрации, медицинской и хозяйственной служб и родительских комитетов.

2. Порядок формирования комиссии по контролю за организацией и качеством питания в ДОУ

2.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания в ДОУ создается для совместного с администрацией ДОУ решать вопросы обеспечения своевременным и качественным питанием.

2.2. Состав экспертной комиссии насчитывает не менее 5 человек.

2.3. В состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания в ДОУ входят:

2.3.1. заведующая ДОУ;

2.3.2. медицинская сестра ДОУ;

2.3.3. завхоз;

2.3.4. педагогические работники;

2.3.5. родители;

2.4. Члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания в ДОУ из своего состава выбирают председателя комиссии.

2.5. Состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания в ДОУ утверждается приказом заведующей ДОУ.

2.6. Члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания в ДОУ осуществляют свою деятельность безвозмездно и добровольно.

3. Направления деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания в ДОУ

3.1. Комиссия осуществляет контроль за:

3.1.1. качеством поступающей на пищеблок продукции;

3.1.2. соответствие рациона питания санитарно-эпидемиологическим нормам и правилам;

3.1.3. своевременным обеспечением воспитанников питанием согласно графику раздачи;

3.1.4. качеством готовой продукции;

3.1.5. своевременной доставкой продуктов и вывозом отходов;

3.1.6. закладкой продуктов питания в котлы согласно графику закладки продуктов питания;

- 3.1.7. наличие примерного десятидневного меню, согласованного с территориальным органом Роспотребнадзора;
- 3.1.8. наличие ежедневного меню на основании примерного десятидневного меню, согласованного с территориальным органом Роспотребнадзора;
- 3.1.9. наличие ассортимента продуктов в кладовой;
- 3.1.10. соблюдение установленных санитарных правил и требований технической и пожарной инспекции к содержанию помещений и правильной эксплуатации холодильного, технологического оборудования и другого оборудования;
- 3.1.11. комплектация квалифицированными кадрами для организации питания воспитанников;
- 3.1.12. строгое соблюдение правил по приемке и хранению продовольственного сырья и его транспортировке в ДОУ;
- 3.1.13. организация и осуществление на пищеблоке санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий;
- 3.1.14. обязательным медицинским и профилактическим осмотром работников пищеблока;
- 3.1.15. обеспечение пищеблока моющими и дезинфицирующими средствами в необходимых количествах, а работников пищеблока - спецодеждой с организацией ее регулярной обработки;
- 3.1.16. организацией приема пищи воспитанниками.
- 3.2. Оказывает содействие администрации ДОУ в организации питания воспитанников.
- 3.3. Проводит проверку качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации.
- 3.4. Ежедневно проводит проверку норм закладки и технологии приготовления пищи согласно меню-требованию, норм раздачи готовой продукции и выполнение других требований, предъявляемыми надзорными органами и службами.
- 3.5. Проводит изучение общественного мнения об ассортименте и качестве отпускаемой пищи.
- 3.6. Привлекает сотрудников и родителей воспитанников к контролю организации питания воспитанников в ДОУ.

4. Виды производственного контроля качества питания

- 4.1. Входной контроль осуществляется кладовщиком, медицинской сестрой.
- 4.2. При входном контроле проверяется:
 - 4.2.1. наличие у водителя и (или) экспедитора личной медицинской книжки и санитарного паспорта на машину с действительными отметками соответствующих контрольных органов;
 - 4.2.2. условия перевозки продуктов питания (на специальных деревянных поддонах или на дне машины, температурный режим, влажность и т.д.);
 - 4.2.3. наличие и предоставление надлежащим образом заверенных копий сопроводительных документов и сертификатов соответствия на продукцию;
 - 4.2.4. сроки годности поставляемой продукции.
- 4.3. Текущий контроль осуществляется старшей медицинской сестрой, иным работником, назначенным ответственным за организацию питания в ДОУ или членами комиссии по контролю за организацией и качеством питания в ДОУ.
- 4.4. При текущем контроле проверяется:
 - 4.4.1. соблюдением режима приготовления пищи;
 - 4.4.2. соблюдение норм закладки продуктов питания в котлы;
 - 4.4.3. соответствие рациона питания санитарно-эпидемиологическим нормам и правилам;
 - 4.4.4. технология приготовления блюд.

4.5. Выходной контроль осуществляется медицинской сестрой, иным работником, назначенным ответственным за организацию питания в ДОУ или членами комиссии по контролю за организацией и качеством питания в ДОУ.

4.6. При выходном контроле: 4.6.1 Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г с целью микробиологического исследования при неблагоприятной эпидемиологической ситуации. Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течении 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2 - +6°C.

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник. 4.6.2. Контроль за рекомендуемым выходом порций.

и!

5. Порядок работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания в ДОУ

5.1. Работа комиссии по контролю за организацией и качеством питания в ДОУ осуществляется в соответствии с планом, согласованным с заведующей ДОУ.

5.2. Комиссия ежедневно осуществляет контроль за закладкой продуктов питания в котлы в соответствии с меню-требованием.

5.3. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и мытьем посуды проводится один раз в неделю.

5.4. Результаты проверок и меры, принятые по устранения недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

5.5. Заседания комиссии оформляются протоколом и доводятся до сведения администрации ДОУ.