

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 6
«ВАСИЛЕК»
(МБДОУ № 6 «ВАСИЛЕК»)**

ПРИНЯТО:
на заседании
общего собрания работников Учреждения
Протокол от 15.04.2021 № 6

СОГЛАСОВАНО:
на заседании Управляющего совета
Протокол от 14.04.2021 №4

УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МБДОУ №6 «Василек»

Подписано электронной подписью
Сертификат:
052897F9349ABBE7122094B1BCF2B96F
Владелец:
Кушникова Вера Валерьевна
Действителен: 16.11.2020 с по 16.02.2022
Б.Б. Кушникова
Приказ от «29» 04 2021 г.
№ДС6-11-88/1

**ПОЛОЖЕНИЕ
О КОМИССИИ ПО ПРОВЕРКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
МБДОУ № 6 «ВАСИЛЕК»**

1. Общие положения

1.1. Положение о комиссии по проверке организации питания МБДОУ № 6 «Василек» 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 МБДОУ № 6 «Василек», 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 – 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. Заместители заведующего по учебно-воспитательной работе - члены Комиссии по питанию;

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

2.3.4. Воспитатель член Комиссии по питанию;

2.3.5. Заведующий хозяйством - 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 раскладки;

4.2.5. За организацией транспортировки продуктов, их качеством;

4.2.6. За ведением документации по организации питания.

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

- пищеблок - ежедневно. Результаты оформляются в карте контроля (приложение 1), которую заполняет и подписывает заведующий, председатель комиссии;

- пищеблок и возрастные группы (совместно с бракеражной комиссией) - каждый последний вторник месяца. Результаты оформляются в карте контроля (приложение 2) и справке, которую готовит заместители заведующего по учебно-воспитательной работе в течение 3 дней после проверки и подписывает председатель комиссии;

- возрастные группы (совместно с бракеражной комиссией) - каждый вторник месяца. Результаты оперативного контроля оформляются в карте контроля (приложение 3), которую заполняют и подписывают члены комиссии;

- организация питания детей-аллергиков в группах каждое первое число месяца. Результаты оперативного контроля оформляются в карте контроля (приложение 4), которую заполняет и подписывает заместители заведующего по учебно-воспитательной работе, член Комиссии по питанию.

4.4. 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 приказами руководителя при организации контроля за организацией питания в Учреждении.

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.

**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						

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

№ п/п	Контроль за организацией питания	Дата		
		Наличие (+, -)	Примечание	Подпись
1.	Система контроля за организацией питания			
1.1.	Меню			
	10-дневное			
	Встречное перспективное меню			
1.2.	Рабочее меню – требование на дату проверки			
	Соответствует встречному перспективному меню			
	Утверждено директором			
	«Закрыто»			
	Произведено снятие или добавление детей			
1.3.	Ведение накопительной ведомости			
	Учет выдачи продуктов на 1 ребенка ежедневно			
	Подсчет натуральных норм за декаду			
	Отклонение нормативных норм от норматива			
	Подсчет содержания белков, жиров, углеводов 1 раз в месяц			
1.4.	Ведение ведомости за рационом питания			
2.	Организация работы пищеблока			
2.1.	Информация			
	Список «Д» учетных детей			
	Соблюдение питьевого режима			
	График выдачи пищи на группы			
	Рабочее меню с указанием № выхода на 1 ребенка			
2.2.	Холодильное оборудование, режим хранения			
	Холодильник для хранения суточного яйца			
	Холодильник для хранения суточной нормы			
	Холодильник для хранения скоропортящихся продуктов			
	Ведение журнала «Температурный режим холодильников»			
2.3.	Инструкции			
	По обработке яиц			
	По обработке кухонной посуды			
	По замачиванию овощей 10% солевым			

	раствором			
2.4.	Спецодежда			
	По работе с яйцом			
2.5.	Содержание кухни			
	Санитарное состояние помещений пищеблока: чистые полы, стены, стекла; отсутствие пыли и паутины на радиаторах, подоконниках, осветительных приборах			
	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 готовой пищевой продукции»			
	Ведение гигиенический журнал (сотрудники)			
	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			
	Холодильник для хранения мяса			
	Холодильник для хранения скоропортящихся продуктов			
	Холодильник для хранения рыбы			
	Холодильник для хранения яйца			

	Ведение журнала «Температурный режим холодильного оборудования»			
	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			
	Ведение журнала учета температуры и влажности в складских помещениях			
3.3.	Книги складского учета			
	Ведение журнала заявок на хлеб и молоко			
	Ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевой продукции			
	Ведение журнала «Качественная приемка 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			

Приложение 3
к Положению о комиссии
по проверке организации питания
МБДОУ № 6 «Василек»

КАРТА КОНТРОЛЯ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ГРУППАХ»

Цель: изучение условий для организации детского питания по формированию навыков культурной еды

Дата..... Ф.И.О., должность осуществляющих контроль

Группа Ф.И.О воспитателя мл.воспитателя.....

Группа Ф.И.О воспитателя мл.воспитателя.....

Группа Ф.И.О воспитателя мл.воспитателя.....

Группа Ф.И.О воспитателя мл.воспитателя.....

Группа Ф.И.О воспитателя мл.воспитателя.....

Группа Ф.И.О воспитателя мл.воспитателя.....

<i>Вопросы контроля</i>		<i>группа</i>					
<i>Гигиеническая обстановка</i>							
1	Своевременность доставки пищи в группу						
<i>Сервировка стола</i>							
2	Выполнение требований сервировки стола в зависимости от возраста						
<i>Эстетика стола</i>							
3	Оценка деятельности дежурных						
4	Выполнение режима питания						
5	Настроение детей, их общение, состояние (возбужденное или спокойное)						
<i>Подготовка детей к приему пищи</i>							
6	Организация процедур в зависимости от возраста						
7	Обстановка в группе во время приема пищи						
8	Посадка детей за столом						
<i>Руководство воспитателя</i>							
9	Умение детей пользоваться столовыми приборами						
10	Культура подачи второго блюда						
11	Культура поведения за столом (есть ли дети с плохими привычками)						
12	Общение воспитателя с детьми во время приема пищи						
13	Умение преподнести блюдо (нелюбимое, новое)						
14	Доводится ли пища до каждого ребенка						

Критерии оценки:

3 балла - высокий 2 балла – средний 1 балл - низкий

Заключение: _____

Подпись членов комиссии:

.....(.....).....(.....)
.....(.....).....(.....)

Ознакомлены:.....
(.....).....(.....)
(.....).....(.....)
(.....).....(.....)

Приложение 4
 к Положению о комиссии
 по проверке организации питания
 МБДОУ № 6 «Василек»

КАРТА КОНТРОЛЯ
Организация щадящего режима питания

Дата: _____ Возрастная группа: _____
 Ф.И.О. контролирующего _____
 Ф.И.О. педагога _____ Ф.И.О. младшего воспитателя _____
 Цель: организация щадящего питания

Ф И О ребёнка		Исключить продукты!!!	Заменить на:	Подпись воспитателя Младшего воспитателя	Подпись контролирующего
Дата	Р.М	По меню	По факту замены		
	Завтрак				
	2-ой завтрак				
	Обед				
	Полдник				
	Ужин				
	Завтрак				
	2-ой завтрак				
	Обед				
	Полдник				
	Ужин				

