

СОГЛАСОВАНО:

с Советом Учреждения

« 10 » « 01 » 2022 г.
(протокол № 1 от 10.01.2022 г.)

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МКДОУ

«Детский сад № 18»

Т.И. Беспалова

« 10 » « 01 » 2022 г.



ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ:

Комиссия по контролю организации питания дошкольников – это профессиональное объединение работников, заинтересованных в форме коллективного сотрудничества по соблюдению санитарно-гигиенических требований к организации детского рационального питания в МКДОУ «Детский сад № 18».

2. ЗАДАЧИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

- 2.1. Контроль за обеспечением санитарно-гигиенической безопасности питания в ДОУ.
- 2.2. Обеспечение детей полноценным, качественным, вкусным и разнообразным питанием.

3. СОДЕРЖАНИЕ, ФОРМЫ РАБОТЫ И ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.

- 3.1. Комиссия по контролю организации питания действует на базе МКДОУ «Детский сад № 18».
- 3.2. В состав комиссии по контролю организации питания включаются старший воспитатель, работники пищеблока, воспитатели.
- 3.3. Создание комиссии по контролю организации питания оформляется приказом по МКДОУ «Детский сад № 18», в содержании которого отражены назначение деятельности комиссии, состав, руководитель, время и порядок работы, форма отчетности.
- 3.4. План работы комиссии по контролю организации питания утверждается заведующим МКДОУ «Детский сад № 18».
- 3.5. Члены комиссии по контролю организации питания должны быть ознакомлены с основами о рациональном питании дошкольников, о продуктах и блюдах, о технике составления меню и основными санитарно-гигиеническими требованиями к качеству продуктов и их хранению.
- 3.6. Содержание работы комиссии по контролю организации питания определяется произвольно и обусловлено конкретной задачей.
- 3.7. Для осуществления контроля организации питания в МКДОУ «Детский сад № 18» необходимы следующие конкретные действия по реализации контроля:
 - Наличие документации:
 1. табеля посещаемости детей;
 2. 10-дневное меню (утвержденное заведующим МКДОУ «Детский сад № 18»);
 3. книги прихода и расхода продуктов;
 4. акты снятия остатков натуральных продуктов питания;
 5. ежедневное меню-требование, утвержденное заведующим;
 6. журнал «Бракераж сырой продукции»;
 7. журнал «Бракераж готовой продукции»;
 8. документы на получаемые продукты, их соответствие санитарным требованиям;
 9. журнал накопительной ведомости;
 - Наличие посуды и ее состояние (столовая, кухонная);
 - Соблюдение правил обработки и мытья посуды;