



СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзной  
организации МДОУ детский  
сад №35 «Звёздочка»

 Т.Ю. Шмелёва  
«17» 01 2018г.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МДОУ детский  
сад №35 «Звёздочка»

 Т.Г. Кладова  
«17» 01 2018г.

## Положение

о комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников  
МДОУ детский сад №35 «Звёздочка»

### 1. Общие положения

1.1. Целью организации комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников МДОУ (далее – комиссии) является усиление контроля за организацией питания для детей.

1.2. В комиссию могут входить все субъекты образовательного процесса: педагоги, и представители родительской общественности.

1.3. Численность членов комиссии может составлять от 3 до 5 человек.

1.4. Педагоги назначаются в комиссию приказом заведующего МДОУ, представители родительской общественности выдвигаются родительским комитетом.

1.5. Комиссия отчитывается о проделанной работе не реже одного раза в квартал на педагогическом совете, на родительских собраниях - по мере необходимости.

1.6. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах без освобождения от основной работы. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с планом работы, который принимается на заседании комиссии. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.

1.7. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, а также нормативными локальными актами МДОУ.

### 2. Задачи, которые решает комиссия:

2.1. Контроль за исполнением нормативных и правовых актов по организации питания воспитанников.

2.2. Контроль организации питания воспитанников МДОУ: соблюдение графика питания, соблюдение температурного режима выдачи блюд, соблюдение норм выдачи блюд и изделий, культура обслуживания, санитарное состояние пищеблока, наличие документации. Результаты контроля оформляются актом.

### **3. Основные направления деятельности комиссии.**

3.1. Проведение систематических проверок по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы. (Приложение №1)

3.2. Осуществление контроля:

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием рационов питания и норм раздачи готовой продукции согласно утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за качеством сырой продукции, выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроком их хранения и использования;
- за организацией приема пищи воспитанниками;
- За соблюдением графика кухни
- за ведением соответствующей документации

Результаты проверок комиссии, а также меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

### **4. Права комиссии**

4.1. Получать от заведующего МДОУ информацию об организации питания воспитанников.

4.2. Участвовать в работе по улучшению качества организации питания.

## Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся.

### 1. Проверка качества питания.

- 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 1.2. Готовность пищеблока к работе в новом учебном году.
- 1.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 1.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 1.5. Контроль за исполнением сроков реализации и условий хранения продуктов.
- 1.6. Контроль за организацией приема пищи воспитанников.
- 1.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в МДОУ.
- 1.8. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 1.9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 1.10. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 1.11. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 1.12. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.

### 2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока.

- 2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 2.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом пищеблока, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 2.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.
- 2.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока и подсобных помещений.
- 2.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 2.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

### 4. Контроль за выполнением условий государственного контракта.

- 4.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.
- 4.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
- 4.3. Проверка поставляемой продукции (наличие сертификатов).
- 4.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготовляемых из отечественного сырья.

4.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.