

Согласовано  
Председатель профкома  
Лосева /Т.И. Холодова

«26» 08 2022 г.

Принято на педагогическом совете  
Протокол от «24» 08 2022 г.

1  
Утверждаю  
Заведующий МБДОУ №1  
Севрюкова /Н.Н. Севрюкова

«24» августа 2022 г. №67/1



**Положение о комиссии по питанию в  
Муниципальном бюджетном дошкольном  
образовательном учреждении «Детский сад №1»**

2021 год

## 1. Общие положения

1.1. Положение о комиссии по питанию муниципального бюджетное дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №1», реализующего основную общеобразовательную программу дошкольного образования (далее - Учреждение) разработано в соответствии с Уставом, Законом РФ «Об образовании», СанПиН 2.3/2.4.3590-20

1.2. Комиссия по питанию Учреждения создается с целью осуществления контроля в организации питания воспитанников.

1.3. Комиссия по питанию осуществляет свою деятельность совместно с заведующим Учреждения.

## 2. Основные задачи

Основными задачами комиссии являются:

- Способствует улучшению качества питания воспитанников;
- Осуществляет контроль исполнения законодательства РФ, реализации принципов государственной политики в области дошкольного образования;
- Осуществляет контроль по организации предоставляемых услуг питания;
- Анализирует состояние качества питания воспитанников, вносит предложения по улучшению качества питания;
- Координирует взаимодействие администрации МБДОУ, родителей (законных представителей) для улучшения организации питания воспитанников;
- Информирует заведующего МБДОУ, педагогический коллектив, родителей о качестве предоставляемых услуг по питанию в детском саду.

## 3. Права комиссии

Комиссия по питанию в целях выполнения на нее задач:

3.1. Рассматривает вопросы, связанные с организацией питания воспитанников Учреждения.

3.2. Рассматривает заявления, жалобы в письменном виде от сотрудников, родителей на своих заседаниях.

3.3. Имеет право доступа на пищеблок, в складские помещения для осуществления функции контроля за закладкой продуктов, технологией приготовления блюд, соблюдением санитарно-гигиенических требований и норм выдачи пищи с пищеблока, соблюдением сроков реализации и условий хранения продуктов питания в присутствии заведующего.

3.4. Имеет право получать информацию по вопросам питания у администрации Учреждения.

3.5. Имеет право вносить предложения членам административной группы по улучшению организации питания воспитанников.

#### **4. Организация деятельности Комиссии.**

- 4.1. Комиссия формируется на основании приказа заведующего МБДОУ. Полномочия Комиссии начинаются с момента соответствующего приказа.
- 4.2. Комиссия выбирает председателя, который организует её работу, подписывает протоколы заседаний, составляет акты по результатам проверок, готовит анализ деятельности Комиссии по итогам учебного года и предоставляет акты, протоколы, анализ деятельности .
- 4.3. Заседания Комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал и считаются правомочными, если на них присутствует не менее трёх её членов.
- 4.4. Комиссия составляет план-график контроля по организации качества питания воспитанников. Деятельность Комиссии осуществляется в соответствии с планом-графиком контроля.
- 4.5. План-график контроля за организацией питания в детском саду доводится до сведения работников в начале учебного года. При проведении планового контроля не требуется дополнительного предупреждения, если в месячном плане указаны сроки контроля. При проведении внеплановых (экстренных) проверок педагогический коллектив и работники пищеблока могут не предупреждаться заранее.
- 4.6. Решения Комиссии принимаются простым большинством голосов из числа присутствующих членов и оформляются протоколом. В случае равенства голосов принятым считается решение, за которое проголосовал председательствующий.
- 4.7. О результатах работы Комиссия информирует заведующего МБДОУ, педагогический коллектив и родительский комитет. Один раз в квартал Комиссия знакомит с результатами деятельности заведующего МБДОУ и один раз в полугодие педагогический коллектив и родительский комитет.
- 4.8. Проверяющие, приглашенные должны поставить подписи в акте проверки. Утверждения заведующим данный акт не требует, но он должен быть ознакомлен с результатами проверки, следовательно, внизу акта должна быть подпись «С Актом ознакомлен».

**План –график контроля по организации питания воспитанников**

**Сотрудничество с родителями воспитанников**

1 Совместный контроль за организацией питания на пищеблоке (контроль за работой пищеблока, проверка закладки и выхода готовой продукции, 48-часовые пробы, контрольные порции)

До 15 марта  
До 15 июня  
До 15 сентября  
До 15 декабря

члены общественности

2 Совместный контроль за организацией питания в группах: соблюдение графика питания, проверка контрольной порции, сервировка стола, работа по освоению культурно-гигиенических навыков

До 15 марта  
До 15 июня  
До 15 сентября  
До 15 декабря

члены общественности

### Методика определения качества продуктов

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов продуктов. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид продуктов, их цвет. Определяется запах продуктов. Запах определяется при затаенном дыхании.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

Вкус продуктов, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

### Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании

#### Мясо

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса — мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета.

Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой — небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира — светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

#### Колбасные изделия

Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

#### Рыба

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры яркокрасного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо

после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущий жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

### **Молоко и молочные продукты**

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки. Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира.

Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

### **Яйца**

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

**Справка**

по изучению организации питания в  
муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
«Детский сад № 1»

Основание: Поручение Уполномоченного при Президенте Российской Федерации по правам ребенка о необходимости усиления контроля за питанием в детском саду и оперативности предупреждения и выявления нарушений в сфере питания детей.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_

Члены комиссии :

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Составили настоящую справку о том, что « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ года  
Проведено изучение организации питания в МБДОУ № 1.

В ходе изучения выявлено:

в каждой группе установлены умывальники в количестве:

\_\_\_\_\_

теплая вода: \_\_\_\_\_

маркированные полотенца для каждого ребенка: \_\_\_\_\_

наличие мыла: \_\_\_\_\_

наличие посуды без сколов: \_\_\_\_\_

наличие графика отпуска готовой пищи с пищеблока: \_\_\_\_\_

на кого возложены функции ответственных за организацию питания в  
ДОУ: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

чистота цехов на пищеблоке: \_\_\_\_\_

внешний вид поваров: \_\_\_\_\_

эстетичность накрытия столов: \_\_\_\_\_

наличие контрактов на организацию питания в  
ДОУ \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

наличие и доступность размещения меню: \_\_\_\_\_

наличие и опломбирование проб: \_\_\_\_\_



Прошито, пронумеровано и скреплено

печатью 9 ( овета ) листов

Должность Заведующий

Подпись И.И. Сидоров И.И. /

