

Частное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 239 открытого акционерного общества  
«Российские железные дороги»

«Согласовано»  
Председатель ППО  
Детского сада № 239 ОАО «РЖД»  
  
\_\_\_\_\_ Д.Е.Орлянская

«Утверждаю»  
Заведующий Детским садом № 239  
ОАО «РЖД»  
  
\_\_\_\_\_ Е.А.Матвеева  
приказ от « 05 » 03 20 21 г. № 22-1/к

**Положение о комиссии  
по контролю за организацией питания  
Частного дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад № 239 открытого акционерного общества  
«Российские железные дороги»**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Комиссия по контролю за организацией питания дошкольников – это профессиональное объединение работников в форме коллективного сотрудничества, заинтересованных в соблюдении санитарно-гигиенических требований к организации детского рационального питания в Детском саду № 239 ОАО «РЖД».

**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 за организацией питания действует на базе Детского сада № 239 ОАО «РЖД».
- 3.2 В состав комиссии по контролю за организацией питания включаются: медицинский работник, работники пищеблока, старший воспитатель, председатель ПК.
- 3.3 Создание комиссии по контролю за организацией питания оформляется приказом Детский сад № 239 ОАО «РЖД», в содержании которого отражены назначение деятельности комиссии, состав, руководитель, время и порядок работы, форма отчетности.
- 3.4 План работы комиссии по контролю за организацией питания утверждает заведующий Детского сада № 239 ОАО «РЖД».
- 3.5 Члены комиссии по контролю за организацией 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 за организацией питания определяется произвольно и обусловлено конкретной задачей.

- 3.7 Для осуществления контроля за организацией питания в Детском саду № 239 ОАО «РЖД» необходимы следующие конкретные действия по реализации контроля:
- Наличие документации:
    - табеля посещаемости детей;
    - основное меню (утвержденное заведующим Детского сада № 239 ОАО «РЖД»);
    - ежедневное меню-требование, утвержденное заведующим;
    - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
    - ведомость контроля за рационом питания;
    - программа производственного контроля;
    - положение об организации питания;
    - график смены кипяченой воды;
    - книги прихода и расхода продуктов;
    - акты снятия остатков натуральных продуктов питания;
    - гигиенический журнал (сотрудники);
    - журнал «Бракераж сырой продукции»;
    - журнал «Бракераж готовой продукции»;
    - документы на получаемые продукты, их соответствие санитарным требованиям;
    - журнал накопительной ведомости;
    - наличие посуды и ее состояние (столовая, кухонная);
    - соблюдение правил обработки и мытья посуды;
    - соблюдение санитарно-гигиенических условий (мытьё, раздача, прием пищи);
    - наличие технологических карт приготовления блюд;
    - соблюдение технологии приготовления пищи (памятки, рекомендации, документы в помощь повару);
    - соблюдение принципов составления меню;
    - правильность закладки основных продуктов;
    - соответствие объемов приготовленного питания количеству детей и объему разовых порций;
    - вымер посуды для контроля за выходом блюд;
    - контроль за соблюдением натуральных норм и калорийности питания (ясли, детский сад);
    - проведение витаминизации готовой пищи;
    - разнообразие блюд;
    - договоры с поставщиками;
    - соблюдение требований к транспортировке пищевых продуктов;
    - выполнение требований к условиям хранения продуктов питания;
    - контроль за соблюдением сроков хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов питания;
    - маркировка помещений для хранения пищевой продукции;
    - контроль за организацией питания детей в группах;
    - соблюдение сервировки стола, эстетики и гигиены приема пищи; наличие остатка пищи;
    - качество мытья посуды в группах;
    - соблюдение режима питания дошкольников;
    - условия труда работников и состояние производственной среды пищеблока;
    - контроль исправности технологического и холодильного оборудования;
    - соблюдение маркировки кухонного и разделочного инвентаря и оборудования пищеблока;
    - санитарное состояние пищеблока;
    - наличие маркированного уборочного инвентаря;

- наличие соответствующих моющих средств, дезрастворов, их хранение;
- отбор и хранение суточных проб;
- проведение ежедневного медицинского осмотра сотрудников пищеблока;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;
- своевременная смена спецодежды.

3.8. Все замечания и предложения, сделанные при проверке, заносятся в журнал «Организация питания Детского сада № 239 ОАО «РЖД» с указанием сроков исполнения, которые должны быть взяты на контроль.

3.9. Обо всех случаях грубых нарушений в организации питания детей или случаях невыполнения сделанных замечаний и предложений необходимо информировать администрацию ДОУ.