

ПРИНЯТО:  
Общим собранием МБДОУ  
Протокол № 2  
От «25» января 2021 г



УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МБДОУ 154 г. Мурманска  
И.Г.Мыльникова  
Приказ № 34 от 25.01. 2021г

## ПОЛОЖЕНИЕ

### о комиссии по контролю за организацией питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении г. Мурманска № 154

#### 1. Общие положения.

1.1. Доанное Положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения г. Мурманска № 154 (МБДОУ 154 г. Мурманска).

1.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиального управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом МБДОУ, Санитарными правилами (СП 2.4.3648-20) «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020; Санитарно – эпидемиологическими правилами и нормами САНПИН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ создаётся и действует комиссия по контролю за организацией питания (далее – комиссия).

1.3. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и родительской общественностью МБДОУ.

#### 2. Порядок создания комиссии по организации питания и её состав.

2.1. Комиссия создаётся общим собранием МБДОУ. Состав комиссии, сроки её полномочий, утверждаются приказом заведующего МБДОУ.

2.2. Комиссия состоит из 4 членов. В состав комиссии входят:

\*представитель администрации (председатель комиссии);

\*медицинский работник МБДОУ;

\*заведующий хозяйством МБДОУ;

\*представитель родительской общественности.

#### 3. Полномочия комиссии.

3.1. Осуществлять контроль соблюдения санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

3.2. Проверять на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения.

3.3. Ежедневно следить за правильностью составления меню.

3.4. Контролировать организацию работы на пищеблоке.

3.5. Осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.

- 3.6. Проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей.
- 3.7. Следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
- 3.8. Периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд.
- 3.9. Проводить органолептическую оценку готовой пищи, то есть определять: цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.
- 3.10. Проверять соответствие объемов приготовления питания объёму разовых порций и количеству детей.

#### **4. Оценка организации питания МБДОУ.**

- 4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в актах контроля и протоколах комиссии. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в протоколы комиссии и акты контроля.
- 4.3. Администрация МБДОУ обязана содействовать деятельности комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.
- 4.4. Администрация МБДОУ при установлении стимулирующих надбавок вправе учитывать данные критерии оценки.