

***ПРИНЯТО***

Общим собранием работников  
Образовательного учреждения  
протокол от ***06.09.2017 г. № 2***

***УТВЕРЖДАЮ:***

Заведующий

\_\_\_\_\_/Прокофьева А.В./

приказ от  
***11.09.2017 г. № 167-В***

**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОБЩЕСТВЕННОЙ КОМИССИИ  
ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ**

**В ГОСУДАРСТВЕННОМ БЮДЖЕТНОМ  
ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ  
УЧРЕЖДЕНИИ ДЕТСКОМ САДУ № 49  
КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА  
ЦЕНТРАЛЬНОГО РАЙОНА  
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

**2017 г.**

## **Направления деятельности**

### **Основные этапы в организации питания:**

- оценка состояния здоровья детей, определение приоритетных задач по его сохранению и укреплению здоровья;
- оценка рациона питания детей в дошкольном учреждении;
- изучение форм и фактических условий организации питания.

### **Система организации питания в дошкольном учреждении:**

- составление рациона питания с учетом всех гигиенических требований и рекомендаций;
- контроль качества и безопасности продуктов;
- обеспечение дошкольного учреждения пищевыми продуктами исходя из потребности на один день;
- продолжительность хранения продуктов;
- организация производственного контроля.

### **Производственный контроль организации детского питания:**

- соблюдение санитарно-эпидемиологического режима;
- соблюдение технологии приготовления пищи;
- соблюдение графика закладки продуктов в котёл;
- соблюдение объёма выдаваемых блюд по количеству детей;
- соблюдение графика получения питания;
- маркировка посуды при получении питания;
- получение полного объёма блюд с пищеблока;
- выборочное снятие остатков продуктов: в кладовой, на пищеблоке.

### **Организация питания в группе:**

- гигиеническая обстановка;
- своевременность доставки пищи в группах;
- сервировка столов;
- выполнение режима питания;
- подготовка детей к приему пищи;
- навыки опрятной еды;
- руководство воспитателя во время приема пищи.

### **Организация питьевого режима:**

- обеспечение детей питьевой водой высшей категории;
- использование для приготовления пищи питьевой воды высшей категории;
- оборудование пищеблока установками водоподготовки.

**Наличие документации по организации:**

- Тетрадь закладки продуктов;
- Тетрадь отходов продуктов;
- «Тетрадь Здоровья» на гнойничковые заболевания;
- Бракераж готовой продукции;
- Журнал скоропортящейся продукции;
- Накопительная ведомость;
- Инструктаж работников пищеблока.

**Повышение гигиенической грамотности детей и родителей:**

- обучение детей основам здорового питания;
- формирование у детей рационального пищевого поведения, профилактика рисков здоровью, связанных с рациональным питанием;
- обеспечение родителей и детей информацией об организации дошкольного питания;
- рациональное питание детей в дошкольном учреждении и дома.

## Алгоритм

### «Организация контроля за питанием в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 49 комбинированного вида Центрального района Санкт - Петербурга»

Объект контроля	Ответственный	Периодичность
Соблюдение натуральных норм питания	Медсестра	Ежедневно
	Заведующий	1 раз в 10 дней
	Кладовщик	1 раз в 10 дней
	ЦБ	1 раз в месяц
Качество приготовления пищи	Медсестра	Ежедневно
	Заведующий	Периодически (по циклограмме)
	Бракеражная комиссия	Ежедневно
Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Кладовщик	Ежедневно
	Заведующий	Выборочно
	Бракеражная комиссия	1 раз в месяц
Оптимальный температурный режим хранения продуктов в холодильниках	Шеф-повар Кладовщик (повар)	Ежедневно
Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов	Шеф-повар Кладовщик	При поступлении продуктов
Закладка продуктов в котёл	Ответственный дежурный за закладкой	Ежедневно
Маркировка посуды, оборудования	Медсестра	Постоянно
	Заведующий	1 раз в месяц, при нарушениях
	Завхоз, кладовщик	При подготовке образовательного учреждения к учебному году, при поступлении заявок

Норма выхода блюд (вес, объём)	Медсестра	Ежедневно
	Бракеражная комиссия	Ежедневно
	Заведующий	По циклограмме
	Контролирующие органы и ЦБ	По плану
Санитарное состояние пищеблока, групп, кладовых	Шеф-повар	Ежедневно
	Медработник	Ежедневно
	Заведующий	1 раз в неделю
	Завхоз	1 раз в 3 месяца
Калорийность пищевого рациона	Медсестра	Ежедневное заполнение документации
	Заведующий	1 раз в месяц
Соблюдение правил и личной гигиены сотрудниками	Медработник	Ежедневно
	Старший воспитатель	1 раз в квартал
	Заведующий	1 раз в квартал
Соблюдение графика режима питания	Заведующий	Ежедневно
	Шеф-повар	Ежедневно
Программа производственного контроля	Заведующий	По плану
	Кладовщик	Согласно «Программе производственного контроля»
	Медсестра	
Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад	Медработник	При поступлении продуктов
	Кладовщик	
	Заведующий	1 раз в месяц (по циклограмме)
Нормативно-правовая база по организации питания	Заведующий	Постоянно
	Кладовщик	
	Завхоз	
Использование дезинфекционных средств	Медработник	Ежедневно
	Заведующий	1 раз в квартал
	завхоз	
Исполнение предписаний, замечаний, нарушений	Заведующий	В установленные сроки
	Кладовщик	
	Завхоз	

Накопительная ведомость для контроля выполнения среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребёнка	Кладовщик	1 раз в 10 дней
	Заведующий	
Заявка продуктов питания	Кладовщик	Ежедневно
Организация питания в учебно-воспитательном процессе	Заведующий	По циклограмме
	Старший воспитатель	
	Воспитатели	По плану
Правила мытья посуды и инвентаря	Медсестра	1 раз в неделю
	Шеф-повар	Ежедневно
	Заведующий	1 раз в месяц
	Завхоз	Ежедневно
Правила обработки скорлупы яиц	Повар	Ежедневно

