

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий МАДОУ

Д/с № 27 «Чебурашка»

В.И.Ильин / Бажина В.Н.

по.шнсь

Приказ № 72 от 02.09.2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ

ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом ДОУ, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует комиссия по контролю за организацией питания (далее Комиссия).

1.2. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и родительской общественностью ДОУ.

2. Порядок создания комиссии по контролю за организацией питания и ее состав

2.1. Комиссия создается общим собранием ДОУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДОУ.

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

- представитель администрации (председатель комиссии);
- медицинский работник ДОУ;
- представители трудового коллектива;
- представитель родительской общественности.

3. Полномочия комиссии

Комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Оценка организации питания в ДОУ

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 ДОУ обязана содействовать деятельности комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

4.4. Администрация ДОУ при установлении стимулирующих надбавок вправе учитывать данные критерии оценки.