

Согласовано:
С Советом родителей
Протокол № 1 «13» 07 2016г.



Утверждаю:
Учредитель ЧДС «Первая ступенька»
А.В. СЕМЕНОВА
Приказ № 2 от «13» 07 2016г.

ПОЛОЖЕНИЕ ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ в ИП Семенова А.В. частный детский сад «ПЕРВАЯ СТУПЕНЬКА»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Комиссия по контролю организации питания дошкольников – это профессиональное объединение работников, заинтересованных в форме коллективного сотрудничества по соблюдению санитарно-гигиенических требований к организации детского рационального питания в ЧДС «ПЕРВАЯ СТУПЕНЬКА» (далее - ЧДС «Первая ступенька»).

2. ЗАДАЧИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

- 2.1. Контроль за обеспечением санитарно-гигиенической безопасности питания в ЧДС «Первая ступенька».
- 2.2. Обеспечение детей полноценным, качественным, вкусным и разнообразным питанием.
- 2.3. Контроль за соблюдением порядка питания сотрудниками.

3. СОДЕРЖАНИЕ, ФОРМЫ РАБОТЫ И ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.

- 3.1. Комиссия по контролю организации питания действует на базе ЧДС «Первая ступенька».
- 3.2. В состав комиссии по контролю организации питания включаются медицинские работники (по согласованию), работники пищеблока, воспитатели.
- 3.3. Создание комиссии по контролю организации питания оформляется приказом по ЧДС «Первая ступенька», в содержании которого отражены назначение деятельности комиссии, состав, председатель, время и порядок работы, форма отчетности.
- 3.4. План работы комиссии по контролю организации питания утверждается заведующим ЧДС «Первая ступенька».
- 3.5. Члены комиссии по контролю организации 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 организации питания определяется произвольно и обусловлено конкретной задачей.

- 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 в группах; наличие остатка пищи;
- Организация индивидуального щадящего питания детей (диетпитание);
- Качество мытья посуды в группах;
- Соблюдение режима питания дошкольников;
- Условия труда сотрудников и состояние производственной среды пищеблока;
- Контроль исправности теплового 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;
- Правильность ведения «Журнала здоровья» на пищеблоке;
- Контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;
- Своевременная смена спецодежды;

Все замечания и предложения, сделанные в процессе проверки, заносятся в журнал контроля организации питания с указанием сроков исполнения, которые должны быть взяты на контроль.

Обо всех случаях грубых нарушений в организации питания детей и сотрудников или случаях не исправления сделанных замечаний и не выполнения предложений незамедлительно сообщать заведующей ЧДС «Первая ступенька».

3.7. Для осуществления контроля организации питания в ЧДС «Первая ступенька» необходимы следующие конкретные действия по реализации контроля:

- Наличие документации:
 1. табеля посещаемости детей;
 2. 10-дневное меню (утвержденное заведующим);
 3. книги прихода и расхода продуктов;
 4. акты снятия остатков натуральных продуктов питания;
 5. ежедневное меню-требование, утвержденное заведующим;
 6. журнал «Бракераж сырой продукции»;
 7. журнал «Бракераж готовой продукции»;
 8. документы на получаемые продукты, их соответствие санитарным требованиям;
 9. приказы о зачислении работников на питание;
 10. 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;
- Соответствие рациона питания примерному 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;

Прошито, пронумеровано

Всего 3 листов.

Заведующая: М. Мася

