

Рассмотрено
на общем собрании
работников
Протокол № 1 от 20.01.2014г.

Утверждено
приказом МДОУ
«Детский сад №12»
№ 20 от 21.01.2014г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
О КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ
В МДОУ «Детский сад №12»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Комиссия по питанию в МДОУ (далее – комиссия) является контролирующим органом по организации питания в учреждении.

1.2. Комиссия в своей деятельности руководствуется Федеральными законами, Постановлениями Правительства РФ, ГОСТами и ОСТАми, СанПиНом, сборниками рецептур, методическими документами, справочными изданиями, касающихся вопросов питания (приложение №2); Уставом и другими локальными нормативными актами ДООУ.

1.3. Состав комиссии определяется из расчета 3-5 человек. В комиссию по питанию могут входить:

- административный персонал ДООУ,
- медицинский персонал ДООУ,
- педагогический персонал ДООУ,
- представитель профсоюзной организации ДООУ,
- представитель родительской общественности.

1.4. Выдвижение в комиссию по питанию представителей работников ДООУ проводится на общем собрании работников.

1.5. Председателем комиссии по питанию избирается на первом заседании комиссии.

1.6. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах, без освобождения от основной работы.

2. ЗАДАЧИ КОМИССИИ.

На комиссию по питанию возлагаются следующие основные задачи:

2.1. Получение истинной информации по организации питания в ДООУ и проведение своевременной нужной коррекции, а именно:

2.1.1. Обеспечение соответствия пищевой ценности рациона питания физиологическим потребностям детского организма.

2.1.2. Рассмотрение предложений по разработке разнообразного меню, организационно-технических и санитарно-оздоровительных мероприятий.

3. ФУНКЦИИ КОМИССИИ.

3.1. Проведение контроля по следующим направлениям:

3.1.1. Выполнения натуральных и денежных норм на одного ребенка в день.

3.1.2. За закладкой продуктов.

3.1.3. За технологией приготовления пищи.

3.1.4. За выходом и качеством приготовленных блюд.

3.1.5. За калорийностью питания, за витаминизацией блюд.

3.1.6. За своевременностью приготовления и сроками реализации приготовленного питания.

3.1.7. За выполнением заявок, сроками завоза продуктов, соответствия их количества накладной, проверка качества поставленных продуктов.

3.1.8. Обоснованность замена блюд в десятидневном меню.

3.1.9. Доведением норм питания до детей, соответствие температуры подаваемых блюд, культура организации питания за столом.

3.1.10. За количеством пищевых отходов.

3.1.11. За снятием остатков продуктов в кладовке.

3.1.12. За сохранностью и правилами хранения продуктов в кладовой.

3.1.13. За проведением своевременного и качественного инструктажа работников пищеблока и сдачи Сан Минимумов (1 раз в год).

3.2. Проведение анализа полученных сведений.

3.3. Выработка необходимых рекомендаций по устранению выявленных замечаний и нарушений.

3.4. **Работа** с работниками ДООУ, детьми, родителями (законными представителями) по пропаганде здорового питания и воспитанию культуры приема пищи и правил поведения за столом; с работниками пищеблока – по повышению ответственности за соблюдением технологии приготовления блюд.

4. ПРАВА КОМИССИИ.

4.1. Оказывать содействие заведующей ДООУ по внедрению более совершенного технологического оборудования, новой техники на пищеблок с целью создания условий для улучшения качества приготовления пищи.

4.2. Заслушивать на своих заседаниях сообщения сотрудников ДООУ по вопросам организации питания, качества приготовляемых блюд.

4.3. Участвовать в работе по формированию мероприятий для улучшения качества организации питания.

4.4. Вносить предложения руководителю ДООУ о привлечении к дисциплинарной ответственности работников за любые нарушения, выявленные в результате работы комиссии.

4.5. Вносить предложения о моральном и материальном поощрении работников ДООУ за активное участие в работе по созданию здоровых и безопасных условий в организации питания в ДООУ.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ.

Комиссия несет ответственность за:

5.1. Тактичное отношение к проверяемому работнику во время проведения контрольных мероприятий.

5.2. Ознакомление с итогами проверки работника до вынесения результатов на широкое обсуждение: производственные собрания, педагогические советы

5.3. Качество проведения контроля и анализа по организации питания в ДООУ.

5.4. Доказательность выводов по итогам проверки.

6. ДОКУМЕНТАЦИЯ.

Оформляются следующие документы:

- 6.1. Приказ по ДОУ с указанием состава и председателя комиссии по контролю за организацией питания.
- 6.2. План контроля в МДОУ.
- 6.3. Отчеты, сообщения на общем собрании работников, родительском комитете и в других органах самоуправления ДОУ.
- 6.4. Журналы контроля или справки, акты по итогам проверок.
Документация хранится в течение трех лет в канцелярии.

ПЛАН РАБОТЫ
комиссии по контролю за организацией питания

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1.	Контроль выполнения натуральных и денежных норм на одного ребенка в день.	1 раз в неделю.	Завхоз, члены комиссии.
2.	Контроль за закладкой продуктов	2 раза в неделю.	члены комиссии, медсестра, заведующий.
3.	Контроль выполнения технологии приготовления пищи.	1 раз в неделю	члены комиссии, медсестра, заведующий.
4.	Контроль за выходом и качеством приготовленных блюд.	Постоянно	члены комиссии, медсестра.
5.	Контроль за соблюдением калорийности питания, за витаминизацией блюд.	Постоянно	медсестра. члены комиссии
6.	Контроль за своевременностью приготовления и сроками реализации приготовленного питания.	Постоянно	медсестра. члены комиссии
7.	Проверка выполнения заявок, сроков завоза продуктов, соответствия их количества накладной, проверка качества поставляемых продуктов.	Постоянно	Завхоз, медсестра, члены комиссии, заведующий.
8.	Контроль за обоснованностью замены блюд в десятидневном меню.	По мере необходимости	Медсестра, члены комиссии.
9.	Доведением норм питания до детей, соответствие	Постоянно	Медсестра, члены комиссии.

	температуры подаваемых блюд, культура организации питания за столом.		
10.	Контроль за количеством пищевых отходов.	1 раз в неделю	Медсестра, завхоз, члены комиссии.
11.	Контроль за сохранностью и правилами хранения продуктов в кладовой.	1 раз в месяц	Медсестра, заведующий.
12.	За проведением своевременного и качественного инструктажа работников пищеблока и сдачи Санминимума.	1 раз в год.	Медсестра, члены комиссии.

Нормативные, методические документы и справочные издания по организации питания детей

Общий характер документа	Перечень документов
1	2
Федеральные законы	1. Федеральный закон от 02.01.00 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" 2. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"
Постановления Правительства РФ	1. "Правила продажи отдельных видов товаров", утв. постановлением Правительства РФ от 19.01.98 № 55 2. "Правила оказания услуг общественного питания", утв. постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 (с изм. и доп., утв. постановлением Правительства РФ от 21.05.01 № 389)
ГОСТы и ОСТы	1. ГОСТ Р 51074-97 "Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования" 2. ГОСТ Р 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения" 3. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования" 4. ГОСТ Р 50762-95 "Общественное питание. Классификация предприятий" 5. ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия" 6. ГОСТ Р 50935-96 "Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу" 7. ГОСТ Р 51740-2001 "Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению" 8. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению" 9. ГОСТ Р 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения" 10. ОСТ 28-1-95 "Общественное питание. Требования к производственному персоналу"
Санитарно-эпидемиологические правила, нормы, гигиенические нормативы	1. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения, утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 28.05.91 № 5786-91 2. СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы" (с доп. и изм. № 1 (СанПиН 2.3.2.1153-02) и № 2 (СанПиН 2.3.2.1280-02)) 3. СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов" 4. СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и обороту способности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила" 5. СП 2.3.6.1066-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к

	<p>организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила"</p> <p>6. СанПиН 2.3.2.545-96 "Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий"</p> <p>7. СанПиН 42-123-4717-88 "Рекомендуемые (регламентируемые) уровни содержания витаминов в витаминизированных пищевых продуктах"</p> <p>8. СанПиН 2.3.2.1293-03 "Гигиенические требования по применению пищевых добавок"</p> <p>9. СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству систем питьевого водоснабжения. Контроль качества"</p> <p>10. СанПиН 2.1.4.1116-02 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества"</p> <p>11. СанПиН 2.4.2.1249-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений"</p> <p>12. СанПиН 2.4.4.1204-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей"</p>
Сборники рецептур	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть- М.: Хлебпродинформ, 1996 2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, II часть- М.: Хлебпродинформ, 1997 3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России - М.: Хлебпродинформ, 1992 4. Сборник рецептур блюд диетического питания, - М.: Хлебпродинформ, 2002 5. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия, III часть - М.: Хлебпродинформ, 2000 6. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции, часть IV - М.: Хлебпродинформ, 2001 7. Сборник рецептур блюд национальных кухонь, часть V - М.: Хлебпродинформ, 2001 8. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999 9. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур, Минторг России - М.: Хлебпродинформ, 1999 10. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Минторг России - М.: Хлебпродинформ, 1996
Методические документы	<ol style="list-style-type: none"> 1. МосМР 2.4.5.005-04 "Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях" 2. МосМР 2.4.5.004-02 "Кондитерские изделия для детей и подростков. Временные методические рекомендации г. Москвы" 3. МосМР 2.4.5.005-02 "Формирование рационов питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах с использованием пищевых продуктов повышенной пищевой и биологической ценности" 4. МосМР 2.4.5.002-04 "Пищевые жиры и жировые продукты, предназначенные для использования в питании детей и подростков" 5. МосМР 2.4.5.003-04 "Ассортимент и технология производства кулинарной

продукции для питания детей и подростков в организованных коллективах"

6. Ассортимент и условия реализации пищевых продуктов, предназначенных для дополнительного питания учащихся образовательных учреждений. Методические рекомендации

7. Инструкция по проведению медико-биологической оценки возможности использования пищевых продуктов в питании детей и подростков в организованных коллективах

8. МосСанПиН 2.4.2.011-98 "Гигиенические требования к организации питания детей и подростков школьного возраста в образовательных учреждениях" (утратил силу, может использоваться в качестве методического документа)

9. Рекомендуемые размеры потребления основных групп продуктов питания для детей раннего, дошкольного и школьного возраста, учащихся, взрослого населения, а также людей, страдающих наиболее распространенными видами заболеваний

10. Методические указания МУ 99/230 "Суточные нормы питания в санаториях, санаториях-профилакториях, санаторных лагерях круглогодичного действия, а также в детских оздоровительных лагерях"

11. МР 4284-87 "Методические рекомендации. Оценка обеспеченности организма человека витамином А"

12. МР 4237-86 "Методические рекомендации по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах"

13. Методические рекомендации по обогащению продуктов питания массового потребления и обеденных блюд в организованных коллективах витаминами и минеральными веществами

14. Методические рекомендации "Организация работы комиссии по детскому питанию"

15. Методические рекомендации "Питание детей в ДДУ"

16. Методические рекомендации "Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях"

17. Методические рекомендации по вопросам изучения фактического питания и состояния здоровья населения в связи с характером питания

18. Методические рекомендации по изучению белкового статуса и потребностей в белке здорового и больного человека

19. Методические рекомендации по оценке обеспеченности организма человека витамином Д

20. Методические рекомендации по изучению азотистого баланса у человека

21. Методические рекомендации по пропаганде принципов рационального питания

22. Методические рекомендации "Организация питания детей в эндемических по зубу районах"

23. Методические рекомендации "Организация рационального питания учащихся подготовительных классов общеобразовательных школ"

24. Инструкция по витаминизации молока и готовых блюд в дошкольных, школьных, детских лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях премиксом 730/4

25. Инструкция по использованию концентратов поливитаминных напитков для профилактики полигиповитаминозов в дошкольных, школьных, детских лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях

26. Практические рекомендации по сохранению витаминной активности

	овощных блюд, изготавливаемых на предприятиях общественного питания
Справочные издания	<ol style="list-style-type: none"> 1. Химический состав пищевых продуктов. Справочник. В 2 кн. / Под ред. И.М. Скурихина, М.Н. Волгарева. М., 1987 2. Химический состав блюд и кулинарных изделий. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. В 2 т. / Под ред. И.М. Скурихина и М.Н. Волгарева. М., 1994 3. Химический состав российских продуктов питания / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. М., 2002 4. Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов, НИИ питания РАМН / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. М., 1998 5. Организация детского питания в дошкольных учреждениях Москвы. Методические материалы / Под ред. И.Я. Коня. М., 2000

Приложение №3

Примерные функции дежурного по пищеблоку

1. Знакомится с меню-требованием и проверяет правильность его оформления.
2. Проверяет развес выданных продуктов на весь день.
3. Присутствует на закладке основных продуктов.
4. Просчитывает порционную часть блюда.
5. Взвешивает гарнирную часть контрольного блюда
6. Сравнивает контрольную порцию на пищеблоке с порцией, выданной детям.
7. Проверяет соблюдение графика выдачи пищи на группы.
8. Проверяет раскладку пищи детям на группах.
9. Проверяет питание сотрудников ДОУ, согласно приказу заведующей.
10. Проверяет наличие на пищеблоке суточной пробы за 2 суток.
11. Проверяет отходы

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 651630489533221723568905051781519580762169777243

Владелец Самусева Екатерина Владимировна

Действителен с 15.07.2024 по 15.07.2025