

**ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ
по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
МКДОУ «Солнышко» п. Октябрьский»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания детей МКДОУ детский сад «Солнышко» п. Октябрьский (далее - Комиссия) является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания дошкольников.
- 1.2. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками МКДОУ детский сад «Солнышко» п. Октябрьский организации правил и норм по организации питания.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ

- 2.1. Изучение вопросов организации и качества питания детей.
- 2.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания.
- 2.3. Повышение охвата детей горячим питанием, культуры питания.
- 2.4. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе и за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.

3. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

4.

Комиссия:

- 4.1. Оказывает содействие администрации МКДОУ детский сад «Солнышко» п. Октябрьский организации в организации питания детей.
- 4.2. Осуществляет контроль:
 - за рациональным использованием платы за питание;
 - за организацией приема пищи детей, за соблюдением порядка на пищеблоке;
 - за соблюдением графика выдачи готовой продукции и продуктов питания .
- 4.3. Проводит систематические проверки по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы. (Приложение №2)
- 4.4. Организует и проводит опрос родителей (детей старшего возраста) по ассортименту и качеству меню и отдельных блюд, представляет полученную информацию руководителю и родительской общественности (акт, протокол проверки).
- 4.5. Вносит предложения администрации по улучшению обслуживания детей.
- 4.6. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди детей старшего возраста и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- 4.7. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием детей.

5. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ КОМИССИИ

- 5.1. Комиссия по контролю над питанием создается приказом заведующей МКДОУ детский сад «Солнышко» п. Октябрьский (на основе, предложенной кандидатуры родителями каждой возрастной группой) в начале учебного года, в котором определяются: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается план работы на учебный год.
- 5.2. В состав комиссии по контролю питания входят представители администрации МКДОУ детский сад «Солнышко» п. Октябрьский, педагогического коллектива, родители (законные представители) детей, медицинский работник. Обязательным требованием является участие в ней назначенного заведующим ответственного за организацию питания детей.

6. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ

- 6.1. Комиссия по контролю за питанием строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.
- 6.2. Комиссия по контролю за питанием может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы, либо член комиссии, по личной инициативе, инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации детского сада.
- 6.3. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в акте, протоколе либо журнале по контролю.
- 6.4. Плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.
- 6.5. Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию МКДОУ детский сад «Солнышко» п. Октябрьский ; педагогов и родителей, а также в групповых сообществах.

7. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ

- 7.1. Контроль за организацией питания детей, с учетом качества приготовления блюд в соответствии с меню и технологической картой.
- 7.2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока, внешним видом и опрятностью поваров, пом.воспитателей, обслуживающих детей во время приема пищи.
- 7.3. Контроль за состоянием мебели,(обеденные столы) наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.
 - Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.
 - Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за питанием должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией детского сада и ответственным за организацию питания.
 - С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, комиссия по контролю за питанием может назначить повторную проверку.

8. ДОКУМЕНТАЦИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

- 8.1. Комиссия контролирует ведение журнала по учёту посещаемости детей, состоящих на питании.
- 8.2. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем и секретарем.
- 8.3. Папка протоколов заседания комиссии и тетрадь контроля за организацией питания хранится у секретаря комиссии.

Приложение № 2 к приказу
«О создании комиссии по контролю за организацией
и качеством питания обучающихся»
№39-ОДот « 12 » апреля 2021 года

ПРИМЕРНЫЙ ПЛАН РАБОТЫ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания детей
на текущий учебный год

№	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Председатель комиссии
2	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание	сентябрь	Соц. педагог
3	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
4	Соблюдение графика работы столовой	в течение года	Члены комиссии
5	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в месяц	Члены комиссии
6	Соблюдение норм питьевого режима	по графику	Члены комиссии
7	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Зав. столовой, мед. работник.
8	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии
9	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Члены комиссии
10	Контроль за рационом питания.	в течение года	Члены комиссии
11	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Члены комиссии
12	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	Зав. столовой, мед. работник.
13	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители
14	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии
15	Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	в течение года	Классные руководители
16	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года	Члены комиссии

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

9. Проверка качества питания

- 9.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 9.2. Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, ассортимента буфетной продукции).
- 9.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 9.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 9.5. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
- 9.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 9.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 9.8. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 9.9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 9.10. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 9.11. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 9.12. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 9.13. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
- 9.14. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

10. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

- 10.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 10.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 10.3. Наличие спецодежды, наличие и условия хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.
- 10.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 10.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 10.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

11. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

- 11.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
- 11.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

12. Контроль за исполнением условий государственного контракта

- 12.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.
- 12.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
- 12.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- 12.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.
- 12.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.