

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД «СОЛНЫШКО» П.ЯГОДНОЕ»**

686230, Российская Федерация, Магаданская область, Ягоднинский район, поселок Ягодное, ул. Школьная, дом 9, тел. 8 (41343)22-20-23, e-mail: 4134322043@mail.ru

СОГЛАСОВАНО

На Совете трудового коллектива

Протокол № 3

от «25» марта 2016 года

Председатель С.В. Т.В. Аликперова

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ «Детский сад



«25» марта 2016 года

ПОЛОЖЕНИЕ

**о комиссии МБДОУ «Детский сад «Солнышко» п. Ягодное»
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 МБДОУ «Детский сад «Солнышко» п. Ягодное», СанПиН 2.4.1.3049 – 13 «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 МБДОУ создается и действует комиссия по контролю за организацией питания (далее - комиссия).
- 1.2. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и родительской общественностью МБДОУ.

**2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ И ЕЁ СОСТАВ**

- 2.1. Комиссия создается общим собранием МБДОУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего МБДОУ.
- 2.2. Комиссия состоит из 5 человек. В состав комиссии входят:
 - представитель администрации (председатель комиссии);
 - медицинский работник МБДОУ;
 - заведующий хозяйством МБДОУ;
 - бухгалтер;
 - представитель родительской общественности.

3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

- осуществлять контроль соблюдения санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следить за правильностью составления меню;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверять соответствие еды физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи, то есть определять ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МБДОУ

- 4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в актах контроля и протокола 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 МБДОУ обязана содействовать деятельности комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.
- 4.4. Администрация МБДОУ при установлении премиальных выплат вправе учитывать данные критерии оценки.