УТВЕРЖДАЮ:

директор школы

Бочарова Е.И.

Приказ №

# Положение

## о комиссии по контролю организации питания обучающихся (воспитанников) в СП «Детский сад Алёнушка» ГБОУ СОШ с. Большой Толкай

**I. 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 организована деятельность комиссии по контролю организации питания обучающихся (воспитанников) в СП «Детский сад Алёнушка» ГБОУ СОШ с. Большой Толкай (далее – Комиссия).

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

1 1.3. Комиссия по питанию является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи ОУ в организации и осуществлении административно-общественного контроля за организацией и качеством питания детей в ОУ.

**II. Структура комиссии по питанию**

2.1. Комиссия по питанию включает в себя постоянно действующую группу из числа сотрудников ДОУ и представителя общественности (член родительского комитета).

Общее количество членов Комиссии по питанию – 8 человек.

2.2. Председателем Комиссии по питанию является старший воспитатель детского сада. Из числа членов комиссии по питанию назначается заместитель председателя комиссии по питанию.

2.3. В состав Комиссии по питанию входят:

* + Старший воспитатель
  + Ответственный по питанию
  + Завпроизводством
  + Воспитатель
  + младший воспитатель
  + Член родительского комитета

2.4. Состав комиссии по питанию избирается на собрании трудового коллектива и утверждается приказом руководителя ГБОУ сроком на 1 год.

## III. Полномочия комиссии

Комиссия осуществляет контроль:

 наличия документации:

1. табеля посещаемости детей;
2. 10-дневное меню (утвержденное директором школы);
3. ежедневного меню-требование, утвержденного заведующим;
4. журнала «Бракераж сырой продукции»;
5. журнала «Бракераж готовой продукции»;
6. документов на получаемые продукты, их соответствие санитарным требованиям;
7. накопительной ведомости;

* наличия посуды и ее состояния (столовая, кухонная);
* соблюдения правил обработки и мытья посуды;
* соблюдения санитарно-гигиенических условий (мытье, раздача, прием пищи); наличия технологических карт приготовления блюд;
* соблюдения технологии приготовления пищи (памятки, рекомендации, документы в помощь повару);
* соблюдения принципов составления меню;
* соответствия рациона питания примерному меню;
* правильности закладки основных продуктов;
* соответствия объемов приготовленного питания количеству детей и объему разовых порций;
* вымерка посуды для контроля за выходом блюд;
* соблюдения натуральных норм и калорийности питания (ясли, детский сад);
* проведения витаминизации готовой пищи;
* разнообразия блюд;
* наличия договоров с поставщиками;
* соблюдения требований к транспортировке пищевых продуктов;
* выполнения требований к условиям хранения продуктов питания;
* соблюдения сроков хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов

питания;

* маркировки помещений для хранения пищевой продукции;
* организации питания детей в группах;
* соблюдения сервировки стола, эстетики и гигиены приема пищи; наличия остатка пищи;
* организации индивидуального щадящего питания детей (диетпитание);
* качества мытья посуды в группах;
* соблюдения режима питания дошкольников;
* условий труда сотрудников и состояния производственной среды пищеблока;
* исправности теплового технологического и холодильного оборудования;
* соблюдения маркировки кухонного и разделочного инвентаря и оборудования пищеблока;
* санитарного состояние пищеблока;
* наличия маркированного уборочного инвентаря;
* наличия соответствующих моющих средств, дезрастворов, их хранения;
* отбора и хранения суточных проб;
* проведения ежедневного медицинского осмотра сотрудников пищеблока;
* правильности ведения «Журнала здоровья» на пищеблоке;
* соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока; • своевременности смены спецодежды.

## IV. 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 обучающихся (воспитанников), заносятся в протоколы комиссий и акты контроля.

4.3. Администрация ДОУ при установлении стимулирующих добавок вправе учитывать данные критерии оценки.

**V. Права и обязанности членов Комиссии по питанию**

5.1. Члены Комиссии по питанию ДОУ обязаны присутствовать на заседаниях комиссии по питанию.

5.2. Члены Комиссии по питанию ДОУ имеют право:

* выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам питания, контролировать выполнение принятых на Комиссии по питанию предложений, поручений.
* давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДОУ.
* ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании сотрудников, связанных с организацией питания в ДОУ.