

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Межозерный детский сад»

Принято:
На общем собрании коллектива
«___» _____ 201__ г.
Протокол № _____

Утверждаю:
заведующий МБДОУ
«Межозерный детский сад»
Приказ № _____
от «___» _____ 201__ г.
_____ Т.Н. Бараусова

**Положение о совете по контролю за организацией
питания в МБДОУ «Межозерный детский сад»**

1. Общие положения.

Совет по контролю за организацией питания в МБДОУ «Межозерный детский сад» (далее Совет) является контролирующим органом.

Совет в своей деятельности руководствуется Федеральными законами, Постановлениями Правительства Российской Федерации, ГОСТ, СанПиН 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013 года, сборниками рецептов, методическими документами, справочными изданиями, касающихся вопросов питания (приложение №2), Уставом и другими документами МБДОУ.

Состав Совета определяется из расчета человек. В Совет по питанию могут входить:

- администрация ДОУ;
- педагогический персонал ДОУ;
- представитель Совета трудового коллектива ДОУ;
- представитель родительской общественности.

Выдвижение в Совет по питанию представителей работников ДОУ проводится на общем собрании трудового коллектива.

Председателем Совета по питанию назначается заведующий ДОУ.

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

2. Задачи Совета.

Получение Истинной информации по организации питания в ДОУ и проведение своевременной нужной коррекции, а именно:

Обеспечение соответствия пищевой ценности рациона питания физиологическим потребностям детского организма.

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

3. Функции Совета.

3.1. Проведение контроля по следующим направлениям:

- 3.1.1. Выполнение 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 приготовления блюд.
- 3.1.5. За калорийностью питания, за витаминизацией блюд.
- 3.1.6. За своевременностью приготовления и сроками реализации приготовленного блюда.

- 3.1.7. За выполнением заявок, сроками завоза продуктов, соответствие их количества и веса накладной, проверка качества поставленных продуктов.
- 3.1.8. Обоснованность замены блюд в 10-дневном меню.
- 3.1.9. Сервис обслуживания, соответствие температуры подаваемых блюд, культура организации питания детей.
- 3.1.10. За количеством пищевых отходов.
- 3.1.11. За сохранностью тары и правилами хранения продуктов в кладовой.
- 3.1.12. За маркировкой тары.
- 3.1.13. За проведением своевременного и качественного инструктажа работников пищеблока и сдачи санитарного минимума (1 раз в год).
- 3.1.14. Проведение анализа полученных сведений.
- 3.1.15. Выработка необходимых рекомендаций по устранению выявленных замечаний и нарушений.
- 3.2. Работа с коллективом ДООУ, с детьми, родителями по пропаганде здорового питания, обучение правилами культурного приема пищи, правилами поведения за столом, с работниками пищеблока - по повышению ответственности за соблюдением технологии приготовления блюд.

4. Права Совета.

- 4.1. Оказывать содействие заведующему 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 питания.
- 4.4. Вносить предложения заведующему ДООУ о привлечении к дисциплинарной ответственности работников за нарушения, выявленные в результате проверок Совета.
- 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.

Совет несет ответственность за:

- 5.1. Тактичное отношение к проверяемому работнику во время проведения контрольных мероприятий.
- 5.2. Ознакомление с итогами проверки работника, работу которого проверяли, до вынесения результатов на широкое обсуждение: Совет трудового коллектива, общее собрание трудового коллектива, педагогический Совет.
- 5.3. Качество проведения контроля и анализ организации питания в ДООУ.
- 5.4. Доказательность выводов по итогам проверки.

6. Документация.

Оформляются следующие документы:

- 6.1. Приказ по ДООУ с указанием состава и председателя Совета по контролю за организацией питания.
- 6.2. План работы по контролю за организацией питания.
- 6.3. Отчет о выполнении контроля по организации питания (1 раз месяц).

6.4. Отчеты, сообщения о результатах контроля на заседаниях совета трудового коллектива, педагогических Советах, собраниях трудового коллектива.

6.5. Запись в журнале учета контроля за организацией питания в ДОУ.

Документация хранится в течении 1 года с момента окончания журнала по учета контроля за организацией питания в ДОУ.

Приложение № 2

**Нормативные, методические документы и справочные издания
по организации питания детей.**

Общий характер документа	Перечень документов
1	2
Федеральные законы	1. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». 2. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
Постановления Правительства РФ	1. «Правила продажи отдельных видов товаров», утв. Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 № 55. 2. «Правила оказания услуг общественного питания», утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 (с изм. и доп., утв. Постановлением Правительства РФ от 21.05.2001 № 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 предприятия» 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	1. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения, утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 28.05.1991 № 5786-91

нормативы	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 организациям торговли, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила». 5. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила». 6. СанПиН 2.3.2.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий» 7. СанПиН 42-123-4717-88 «Рекомендуемые (регламентируемые) уровни содержания витаминов в витаминизированных пищевых продуктах». 8. СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» 9. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». 10. СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества». 11. СанПиН 2.4.2.1249-03 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений» 12. СанПиН 2.4.4.1204-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей».
Сборники рецептов	1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть-М: Хлебпродинформ, 1996 2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть-М.: Хлебпродинформ, 1997 3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России-М.: Хлебпродинформ, 1992 4. Сборник рецептов блюд диетического питания, - М.: Хлебпродинформ, 2002 5. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия, 3 часть – М.: Хлебпродинформ, 2000 6. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции, часть 4 – М.: Хлебпродинформ, 2001

	7. Сборник рецептур блюд национальных кухонь, часть 5 – 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	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, учащиеся, 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 круглосуточного 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	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 2т./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

Утверждаю:
заведующий МБДОУ «Межозерный
детский сад»

_____ Т.Н. Бараусова
приказ № ____ от «__» _____ 201__ г.

Состав Совета по питанию МБДОУ «Межозерный детский сад»

Председатель – Бараусова Т.Н. - заведующий;
Члены комиссии: Ткачева Г.Н. - воспитатель;
Ковалева А.В. - воспитатель;
Родионова О.М. - мл. воспитатель;
Шумилова В.Ф. - член родительского комитета.

График дежурств по пищеблоку.

Ф.И.О. дежурного	Должность	1-я декада месяца (с 1 по 10 число)	2-я декада месяца (с 11 по 20 число)	3-я декада месяца (с 21 по 30 число)
Бараусова Т.Н. Ткачева Г.Н.	заведующий воспитатель	Дежурные 1 раз в 10 дней	-	-
Ковалева А.В. Шумилова В.Ф.	воспитатель родитель	-	Дежурные 1 раз в 10 дней	-
Родионова О.М. Ткачева Г.Н.	мл.воспитатель воспитатель	-	-	Дежурные в 1 раз в 10 дней

Функции дежурного по пищеблоку.

1. Знакомиться с меню и проверять правильность его оформления (количество выписанных продуктов, их соответствие нормам, количеству детей и пр.)
2. Проверять вес выданных продуктов от завхоза и его соответствие по меню.
3. Присутствовать при закладке продуктов в котел (соответствие веса продуктов по меню и веса заложенных продуктов на завтрак, обед, полдник по факту).
4. Проверять объем порций блюда при раздаче с пищеблока (см. нагл. объем порций перед пищеблоком).
5. Проверять объем порций блюд при раздаче на группе (см.там же).
6. Присутствовать при приеме пищи детьми, обращать внимание на культуру еды детей, сервировку столов, участие воспитателя и младшего воспитателя в приеме пищи детьми.
7. Контролировать количество отходов по группам.
8. Проверяет питание сотрудников, согласно приказу заведующего от 09.01.2014г. №3.
9. Проверять график выдачи пищи по группам, согласно сезонному временному графику.
10. Проверяет и оценивает вкусовые качества приготовленной пищи, проводит опрос детей и работников учреждения о вкусовых качествах пищи.
11. Проверяет наличие суточных проб за 3 суток.
12. Оформляет все проверки записью в журнале учета контроля за питанием.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Межозерный детский сад»

СОГЛАСОВАНО:

решение общего собрания

трудового коллектива

протокол № __ от «__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ:

заведующий МБДОУ «Межозерный
детский сад»

_____ Т.Н. Бараусова

приказ № __ от «__» _____ 201__ года

**ПЛАН РАБОТЫ ПО КОНТРОЛЮ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**

№ П/П	МЕРОПРИЯТИЯ	СРОКИ	ОТВЕТСТВ.
1.	Выполнение натуральных и денежных норм на 1 ребенка в день	1 раз в 10 дней	завхоз, медсестра, бухгалтер
2.	Контроль при закладке продуктов в котел	1 раз в 10 дней	члены Совета
3.	Контроль за технологией приготовления пищи	1 раз в 10 дней	члены Совета
4.	Оценка качества приготовленных блюд, количество выхода готовых блюд	ежедневно	члены Совета
5.	Своевременность приготовления и сроки реализации приготовленных блюд	ежедневно	члены Совета
6.	Соответствие количества продуктов по накладной и по факту при привозе поставщиком, качество поставленных продуктов	2 раза в неделю	завхоз, члены Совета
7.	Сервировка, культура организации питания, температура подаваемых блюд	1 раз в 10 дней	члены Совета
8.	Выполнение объема порций при раздаче с пищеблока и на группах	1 раз в 10 дней	члены Совета
9.	Контроль за количеством пищевых отходов	ежедневно	члены Совета
10.	Снятие остатков продуктов в кладовой	1 раз в месяц	завхоз, бухгалтер
11.	Сохранность тары и правильное хранение продуктов в кладовой	1 раз в месяц	члены Совета
12.	Санитарное состояние всех помещений, связанных с питанием	постоянно	члены Совета