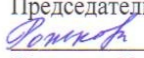


СОГЛАСОВАНО:

Председатель Совета МДОУ

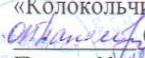
 Рожкова О.В.

Протокол № 4 «29» 04 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МДОУДС

«Колокольчик»

 О.Н.Пахомова

Приказ № 219 от

«30» 04 2019 г.



**Положение
о комиссии общественного контроля организации питания в
муниципальном дошкольном образовательном учреждении**

детский сад «Колокольчик»

**1. Основные нормативно-правовые и методические документы по
организации питания:**

СанПин 2.4.1.3049-13 от 29.05.2013г «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»;

Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России от 11.03.2012 № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

Методические рекомендации «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015);

Приказ комитета по образованию Егорьевского района, Алтайского края от 15.04.2019г № 42-р «О мероприятиях по совершенствованию системы организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных организациях Егорьевского района» .

2. Общие положения

2.1. Организация общественного контроля за питанием в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении детский сад «Колокольчик» (далее - Учреждение) осуществляется администрацией детского сада с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников.

2.2. Цель Комиссии:

- совершенствование организации питания воспитанников Учреждения;
- повышение профессионального мастерства и квалификации работников, принимающих участие в организации питания в Учреждении;
- улучшение качества питания.

2.3. Состав общественной комиссии утверждается приказом заведующего Учреждением в начале каждого учебного года. На очередной учебный год формируется план проведения проверок общественной комиссией в части контроля за:

- соответствием ежедневного меню примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд;

- отсутствием в ежедневном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
- соблюдением культуры обслуживания воспитанников;
- санитарным состоянием пищеблока;
- своевременностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии с Программой производственного контроля и договором с юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем.

2.4. Общественная комиссия вправе организовать проверку за поступающими на пищеблок продуктами питания и наличием сопроводительных документов на поступающее сырье и продукты питания, подтверждающих их качество и безопасность, включая сроки реализации продуктов. В случае выявления нарушений потребовать добровольного изъятия пищевых продуктов из оборота до устранения нарушений.

2.5. Общественная комиссия по контролю за организацией питания воспитанников периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на заседании Совета МДОУ.

2.6. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся заведующим Учреждения.

2.7. Срок действия данного Положения действует до принятия нового.

1. Основные требования к организации работы бракеражной комиссии:

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии.

Состав и положение о бракеражной комиссии утверждается заведующим Учреждением.

Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Ее результаты заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленного образца.

В бракеражном журнале дается оценка каждого блюда и отметка о разрешении на выдачу. При нарушении технологии приготовления и в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседаниях бракеражной комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Сведения по составу бракеражной комиссии, общественной комиссии, меню, время приема пищи, материалы по культуре питания, книга отзывов и предложений размещаются на информационном стенде и сайте Учреждения.

2. Документация пищеблока Учреждения, которую могут смотреть комиссии общественного контроля:

На пищеблоке должна быть следующая документация:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок;
- журнал здоровья (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангин, нахождении сотрудников на листке временной нетрудоспособности);
- санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля;
- примерное меню, ежедневное меню, технологические карты;
- сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для дошкольного питания;

- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок против вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа;
- журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;
- ассортиментный перечень блюд и изделий пищеблока;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации);
- журнал учета проведения проверок.

3. Меры, принимаемые по результатам проведенных мероприятий по контролю за качеством предоставления питания:

Итоги проведенных административных и общественных проверок рассматриваются на инструктивно-методических совещаниях, на Совете МДОУ, родительских собраниях.

При получении представления от члена бракеражной комиссии о запрете выдачи готовых блюд принимаются меры по недопущению блюда к выдаче, при наличии опасности или факта возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений принимаются меры по приостановке деятельности пищеблока.

Обо всех случаях возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений заведующий Учреждением обязан незамедлительно сообщить в вышестоящий орган управления образованием, территориальный орган Роспотребнадзора и орган управления здравоохранением.

При условии выявления нарушений в ходе контроля за питанием, возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, в Учреждении проводится служебное расследование, с последующим привлечением к ответственности виновных лиц в соответствии с действующим законодательством.

ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ДОШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

№ п/п	Позиции	Кратность проверки
1	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	при поступлении на работу/1 раз в год
2	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год
3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	1 раз в год
4	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в год	1 раз в год
5	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)	1 раз в месяц
6	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требований к качеству поставляемых	1 раз в месяц

	продуктов	
7	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок . Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации.	1 раз в месяц
8	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц
9	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	1 раз в месяц
10	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц
11	Буфетная обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц
12	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц
13	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц
14	Фактический рацион соответствует согласованному примерному меню	1 раз в год
15	Отсутствие в рационе продуктов, запрещенных в детском питании (карамель, газированные напитки, пакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом)	ежедневно
16	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: - выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, - срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, - осуществляется контроль выхода порционных блюд	ежедневно
17	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	1 раз в год
18	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность воды.	ежедневно
19	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	
20	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов)	ежедневно
21	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	1 раз в 10 дней
22	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С- витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	постоянно при проведении витаминизации
23	Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований:	в соответствии с программой

	- микробиологические исследования проб готовых блюд - не менее 1 раза в квартал; - калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год; - микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 2 раз в год; - питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - не менее 2 раз в год	
24	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц

Действия по результатам проверок:

1. Результаты контроля Комиссии оформляются актами (справками). Итоговый документ должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения, подписываться проверяющим и представителем организатора питания.

2. В соответствии с планом работы Учреждения обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения выявленных нарушений, применяются меры взыскания к виновным лицам, установленные нормативно-правовыми документами.

ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА ПРОВЕДЕНИЯ ПРОВЕРОК ОРГАНИЗАЦИИ ДОШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ С УЧАСТИЕМ КОМИССИИ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала готовой кулинарной продукции с результатом оценки готовых блюд; выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд.	
2	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации).	
3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требований к качеству поставляемых продуктов.	
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации.	
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки.	

6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале.	
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола.	
8	Буфетная обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин.	
9	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3.	
10	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	
11	Фактический рацион соответствует примерному согласованному меню.	
12	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (карамель, газированные напитки, пакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом)	
13	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок.	
14	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность воды.	
15	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.	

СПРАВКА

по изучению организации питания в дошкольном учреждении

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии _____

Члены комиссии:

В присутствии _____ составили настоящую справку о том, что «_____» _____ 20____ г. в _____ час. _____ мин. проведено изучение организации питания в дошкольном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при туалетной комнате установлены умывальники в количестве _____;

_____ (примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца количестве _____;

_____ (примечание: если есть замечания)

Наличие мыла _____

Наличие графика приёма пищи воспитанниками _____

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в детском

саду: _____
дежурство воспитанников по столовой (как организовано) _____
чистота обеденной зоны _____
обеденная зона оборудована столовой мебелью (столами, стульями) _____
количество посадочных мест в обеденной зоне _____

_____ (примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид повара _____
Внешний вид младшего воспитателя _____
Эстетичность накрытия столов:
- гигиеническое состояние столов _____
- наличие 2-х комплектов подносов _____
- наличие 2-х комплектов столовых приборов _____
- гигиеническое состояние столовых приборов _____
Наличие и доступность размещения меню: _____
Соответствие рационов питания утверждённому меню _____
Наличие и место расположения контрольных блюд: _____
Наличие пищевых отходов: _____

_____ (практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи: _____
На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: _____
