СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ:

с Общим собранием работником И.о. заведующего МАДОУ

Протокол № 4 Детский сад № 9 «Радуга»

от 27.11.2014 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Дробинина О.А.

приказ от 27.11.2014 г. № 33

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о комиссии по контролю за организацией питания**

1. **Общие положения**
	1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом ДОУ, СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует комиссия по контролю организации питания (далее – Комиссия).
	2. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и родительской общественностью ДОУ.
2. **Порядок создания комиссии по контролю организации питания**

**и ее состав**

* 1. Комиссия создается общим собранием ДОУ. Состав Комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДОУ.
	2. Комиссия состоит из 4 членов. В состав комиссии входят:
* И.о. заведующего ДОУ (председатель комиссии);
* Заместитель заведующего по АХЧ;
* Калькулятор;
* Представитель родительской общественности.

1. **Деятельность комиссии**

Комиссия:

* осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
* проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
* ежедневно следит за правильностью составления меню;
* контролирует организацию работы на пищеблоке;
* осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
* проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
* следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
* периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
* проводит органолептическую проверку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
* проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
1. **Оценка организации питания в ДОУ**
	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.
	2. Замечания и нарушения, установленные Комиссией в организации питания детей, заносятся в протоколы комиссии и акты контроля.
	3. Администрация ДОУ при установлении стимулирующих надбавок вправе учитывать данные критерии оценки.
	4. Администрация ДОУ обязана содействовать деятельности Комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных Комиссией.