

Согласовано собранием  
Собранием трудового коллектива  
Протокол № 1 от 07.11.2018 года



Утверждаю  
Заведующий МДОУ № 9  
М.Ю. Шаповалова

## Положение о комиссии по контролю за питанием

### 1. Общие положения.

1.1. Ответственность за обеспечение контроля за питанием образовательного учреждения несет его руководитель.

1.2. Сотрудники учреждения (повара, кладовщик, помощники воспитателей, воспитатели, медицинский персонал) несут ответственность согласно трудовому договору и функциональным обязанностям.

1.3. Под контролем за организацией питания подразумевается комплекс мер, направленных на своевременное выявление нарушений, несущих угрозу здоровья воспитанников

- контроль за соблюдением установленных правил трудового и внутреннего распорядка дня, условий содержания в безопасном состоянии помещений образовательного учреждения;
- подготовка планов мероприятий, проектов приказов и распоряжений руководителя образовательного учреждения по вопросам питания.
- организация и (или) участие в мероприятиях по устранению причин и условий, способствующих умышленному повреждению или порчи имущества и оборудования образовательного учреждения, техногенным авариям и происшествиям;

### 2. Должностные лица, уполномоченные на проверку, имеют право на:

- контроль за рационом и режимом питания;
- контроль за выполнением нормативов по питанию;
- контроль за ведением документации по вопросам санитарии и гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневным осмотрам работников пищеблока;
- контроль за сроками годности и условиями хранения продуктов питания;
- контроль за выполнением технологии приготовления пищи;
- контроль поточности технологических процессов на пищеблоке;
- контроль качества и безопасности готовой продукции;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока;
- контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения;
- контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала пищеблока;
- контроль за приёмом пищи детьми;

- контроль за ведением бухгалтерской документации;
- контроль выполнения муниципальных контрактов на поставку продуктов питания.

**3. Контроль за ведением документации по питанию:**

- наличие 10-дневного цикличного меню;
- наличие технологических карт;
- наличие и ведение журнала подсчёта калорийности;
- наличие и ведение журнала скоропортящихся пищевых продуктов поступающих на пищеблок;
- наличие и ведение журнала готовой кулинарной продукции;
- наличие и ведение журнала проведения витаминизации готовых и сладких блюд;
- наличие и ведение журнала регистрации температурного режима в холодильных шкафах;
- наличие и ведение журнала здоровья работников пищеблока;
- наличие и ведение журнала ежедневного учёта питания детей;
- наличие медицинских книжек персонала единого образца;
- регистрация результатов лабораторно-инструментального контроля проводимого лабораторией Роспотребнадзора;

**4. Контроль за ведением бухгалтерской документации по организации питания:**

- накопительная ведомость;
- муниципальные контракты на поставку продуктов питания;
- Журналы прихода-расхода продукции.

Рассмотрено и одобрено на заседании собрания трудового коллектива  
образовательного учреждения

Протокол от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_