


Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение
«Детский сад комбинированного вида № 10,
г. Всеволожска»

Согласовано:


Председатель профкома
МДОБУ ДСКВ № 10

 /Акчурина Е.И./
« 29 » декабря 2020 г.

Протокол № 4

Утверждено:

Заведующий
МДОБУ ДСКВ № 10

 /Виноградова О.В./
Приказ от 29.12.2020 № 166-ОД



Положение

о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3./2.4.3590-20), Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве безопасности пищевых продуктов» и изменениями на 13.07.2020 г.

1.2. Настоящее положение определяет цели, задачи, функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее - комиссия).

1.3. Комиссия создана в целях

- осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания детей в ДОУ,
- контроля качества доставляемых продуктов;
- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ.

1.4. Комиссия руководствуется в своей деятельности СП 2.3./2.4.3590-20, сборником рецептур, технологическими картами.

2. Порядок создания Комиссии и ее состав

2.1. Комиссия выбирается на заседании Общего собрания работников ДОУ. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего ДОУ.

2.2. В состав комиссии входят не менее трех человек, из них:

- член профсоюзного комитета ДОУ;
- заведующий хозяйством;

- повар;
- медицинский работник (ГБУЗ ЛО ВКМБ);
- кладовщик.

2.3. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом.

2.4. Члены комиссии работают на добровольной основе.

3. Функции Комиссии

3.1. Комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания;
- 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;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи (пределяет ее вкус, запах, консистенцию, сочность и т.д.);
- проверяет соответствие объема приготовленной пищи объему порций и количеству детей.

4. Оценка организации питания

4.1. Результаты проверки выхода блюд отражаются в журнале бракеража готовой продукции. В случае выявленных нарушений, замечаний Комиссия вправе приостановить выдачу готовой продукции до принятия необходимых мер по устранению замечаний (нарушений).

4.2. Замечания (нарушения) заносятся в журнал бракеража готовой продукции.

4.3. Администрация обязана содействовать деятельности Комиссии и принимать меры по устранению нарушений (замечаний), выявленных Комиссией.

5. Делопроизводство

5.1. Комиссия ведет акты на возврат не востребовавшихся продуктов и журналы:

- гигиенический журнал;
- журнал бракеража готовой продукции;
- журнал бракеража скоропортящихся продуктов.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение является локальным актом.

6.2. Все изменения и дополнения в Положение оформляются в соответствии с законодательством РФ.

6.3. Положение принимается на неопределенный срок.

6.4. После принятия положения в новой редакции предыдущая редакция утрачивает силу.