

**Принято:**  
Общим собранием работников  
бюджетного учреждения  
МБДОУ «Детский сад № 13»  
г.о. Самара  
протокол № 6  
от « 13 » 10 2017г.

**Утверждено:**  
приказом № 60/1  
от « 13 » 10 2017 г.  
Заведующим МБДОУ  
«Детский сад №13» г.о. Самара  
\_\_\_\_\_ К.М.Пыргаева



## ПОЛОЖЕНИЕ

**о Комиссии внутреннего контроля качества питания  
МБДОУ «Детский сад №13» г.о. Самара**

## **1. Общие положения.**

- 1.1. Положение о комиссии внутреннего контроля качества питания (далее – Положение) в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад общеразвивающего вида №13» городского округа Самара (далее – Бюджетное учреждение) разработано с целью обеспечения управления качеством питания в Бюджетном учреждении.
- 1.2. Положение о Комиссии внутреннего контроля качества питания (далее Комиссия) регламентирует деятельность Комиссии в Бюджетном учреждении

## **2. Задачи Комиссии внутреннего контроля качества питания.**

- 2.1. Комиссия решает следующие задачи:
  - Мониторинг состояния организации питания воспитанников в Бюджетном учреждении;
  - Корректирование отклонений от требований СанПин;
  - Проведение разъяснительной работы с работниками по вопросам организации питания воспитанников.

## **3. Порядок работы Комиссии внутреннего контроля качества питания.**

- 3.1. Членами Комиссии могут быть работники, в должностные обязанности которых не входит организация питания воспитанников в Бюджетном учреждении;
- 3.2. Члены Комиссии избираются на Общем собрании работников;
- 3.3. Состав Комиссии утверждается приказом заведующего Бюджетным учреждением.
- 3.4. Количество членов Комиссии – не менее трех человек;
- 3.5. Комиссия из своего состава выбирает председателя.
- 3.6. Комиссия определяет параметры, которые позволят контролировать соблюдение санитарных правил, Технических регламентов к качеству сырья, продуктов питания и готовой продукции. Все параметры оформляются в виде карты мониторинга (Приложение № 1).
- 3.7. Параметры мониторинга распределяются по трем направлениям:
  - пищеблок;
  - документация по питанию;
  - питание в группах.

3.8. Мониторинг может проводиться:

- сразу по трем направлениям (не реже одного раза в год);
- выборочно по одному из направлений (не реже одного раза в квартал);
- выборочно по разным вопросам всех трех или одному из направлений (не реже одного раза в месяц);

3.9. Члены Комиссии проводят контроль: визуально, документально, инструментально.

#### **4. Делопроизводство Комиссии внутреннего контроля качества питания.**

4.1. Результаты контроля регистрируются в карте мониторинга и обобщаются на заседании Комиссии не реже одного раза в квартал.

4.2. Если в ходе мониторинга выявлены нарушения, члены Комиссии составляют акт.

4.3. На основании акта Комиссия составляет план устранения выявленных нарушений с указанием сроков устранения и ответственных лиц.

4.4. Председатель Комиссии отчитывается о проделанной работе не реже одного раза в год на Общем собрании работников.

## Карта мониторинга организации питания

В МБДОУ «Детский сад № 13» г.о. Самара

от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

*! Если требование выполнено, ставится отметка в графе «+». Если требование не выполнено, нарушение кратко описывается в третьей графе*

№ п/п	Вопросы контроля	«+»	Описание нарушения	
<b>Пищеблок</b>				
1.	<b>Меню</b>	соответствие дате проверки		
		доступность для родителей (законных представителей) воспитанников		
		полнота информации (состав и пищевая ценность блюдов)		
		подпись заведующего		
		печать учреждения		
2.	<b>Санитарное состояние</b>	пищеблока		
		подсобных помещений		
		технологического оборудования		
		наличие графика уборки и инструкций		
		хранение пищевых отходов		
		наличие моющих средств		
		хранение ветоши		
3.	<b>Кухонный инвентарь</b>	имеется в необходимом количестве		
		маркировка		
		в надлежащем санитарном состоянии		
4.	<b>Внешний вид</b>	наличие спецодежды		

	<b>работников пищеблока</b>	чистота и опрятность		
		отсутствие ювелирных украшений		
		отметка в Журнале здоровья на день проверки		
		наличие периодического медицинского осмотра		
<b>5.</b>	<b>Суточная проба</b>	полнота объема		
		маркировка (дата, время отбора)		
		правила хранения (отдельная полка в холодильнике)		
<b>6.</b>	Соответствие объема порционных блюд заявленному в технологической карте или с учетом корректировки (приложен акт/распоряжение)			
<b>7.</b>	Соблюдение температурного режима при выдаче готовых блюд			
<b>8.</b>	Наличие технологических карт			
<b>9.</b>	<b>Бракеражный журнал</b>	своевременность заполнения		
		полнота заполнения (время приготовления, время выдачи, органолептические свойства)		
		наличие подписи членов бракеражной комиссии		
<b>10.</b>	<b>Продукты (выборочно)</b>	качество (наличие сертификатов, деклараций)		
		количество		
		срок годности		
		маркировочные ярлыки (для овощей, фруктов, круп, молочной продукции)		
		условия хранения (температурный режим, товарное соседство)		
<b>11.</b>	<b>Холодильное оборудование</b>	регистрация температурного режима		

		исправность градусников		
		товарное соседство		
<b>12. График выдачи готовой продукции</b>		наличие		
		соблюдение графика выдачи		
<b>13. Отсутствие излишков сырья/готовой продукции</b>				
<b>Документация по питанию</b>				
<b>14. Контракт с приложениями</b>		наличие (печать, подпись)		
<b>15. Меню</b>		наличие 10-дневного меню, утвержденного заведующим		
<b>16. Приказы</b>		об организации воспитанников		
		о назначении ответственного по питанию		
		о создании бракеражной комиссии		
		о создании и работе Комиссии внутреннего контроля		
<b>17. Питание сотрудников</b>		приказ об организации питания работников		
		заявление от работников		
		договор на поставку продуктов питания для работников		
<b>18. Претензионные акты</b>		наличие		
		указаны сроки исполнения		
<b>19. Наличие заявок на продукты питания (своевременность заказа, фиксация отказа в поставке)</b>				
<b>Питание в группах</b>				
<b>20. Сервировка стола</b>		бумажные салфетки, салфетницы		
		хлебницы		
		чайные пары объемом не менее 210 гр.		

		отдельные тарелки для первого, второго блюда и салата		
<b>21.</b>	Соблюдение объема порции при раздаче детям			
<b>22.</b>	Наличие информационного стенда по питанию в группе			
<b>23.</b>	<b>Воспитание культурно-гигиенических навыков</b>	план работы по формированию культурно-гигиенических навыков		
		мытьё рук непосредственно перед едой		
		культура поведения за столом во время еды		
<b>24.</b>	<b>Табель</b>	своевременность заполнения		
		соответствие указанного в таблице количества воспитанников с фактическим количеством в группе		
		заявление родителей (законных представителей) воспитанников об изменении режима посещения ДОУ		
<b>25.</b>	<b>Ответственность помощника воспитателя</b>	маркировка посуды		
		внешний вид и чистота посуды		
		сбор и хранение пищевых отходов		
		отсутствие пищи в шкафах, столах после раздачи детям		