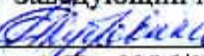


Российская Федерация
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДСКОГО ОКРУГА
«ГОРОД КАЛИНИНГРАД»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДА КАЛИНИНГРАДА ДЕТСКИЙ САД №95

236022, г. Калининград, ул. Кирова, 22

тел./факс 91-87-09, 93-75-34
e-mail: madouds095@eduklgd.ru

Утверждаю.
Заведующий МАДОУ д/с №95
 А.К. Дубровина
Пр. №36/18 от 29.08.2015г.

ПОЛОЖЕНИЕ

**о комиссии по контролю качества организации питания воспитанников
муниципального автономного дошкольного образовательного учреждения города
Калининграда детского сада №95**

1. Общие положения

- 1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении города Калининграда детском саду №95 (далее Учреждение), создается и действует комиссия по контролю качества организации питания воспитанников.
- 1.2. Комиссия по контролю качества организации питания воспитанников (далее – Комиссия) работает в тесном контакте с администрацией и Советом органа общественной самодеятельности Учреждения.

2. Порядок создания Комиссии и ее состав

- 2.1. Комиссия создается общим собранием Учреждения. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего Учреждением.
- 2.2. Комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят:
 - представитель администрации (председатель комиссии);
 - представитель пищеблока;
 - педагогический работник.

3. Полномочия комиссии

Комиссия периодически (не менее 1 раза в месяц) на основании приказа заведующего Учреждением, акта проверки или поступившей жалобы:

- 3.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- 3.2. проверяет на соответствие требованиям СанПиНам складских и других помещений для хранения продуктов питания, а также соблюдение условий их хранения;
- 3.3. проверяет правильность составления меню – требования;
- 3.4. осуществляет проверку соблюдения сроков реализации продуктов питания, готовых блюд и качества приготовления пищи;
- 3.5. проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- 3.6. следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 3.7. присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- 3.8. проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- 3.9. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- 3.10. проводит анализ потребления пищи в группах, культуры поведения за столом; соответствия посуды; организации питьевого режима.

По результатам проведенных мероприятий Комиссия составляет акт проверки, заведующий Учреждением издает приказ по устранению нарушений с указанием сроков и ответственных лиц.

4. Заключительные положения

- 4.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его принятия на общем собрании трудового коллектива и утверждения руководителем Учреждения.