

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Колосок» с. Красноармейское Красноармейского района
Чувашской Республики

Согласовано:
С Советом родителей
МБДОУ «Детский сад «Колосок»
Протокол № 2 от 08.11.2021

Утверждено:
Приказом по МБДОУ
«Детский сад «Колосок»
№ 09/114 от 09.11.2021 г.



Принято:
На общем собрании работников
МБДОУ «Детский сад «Колосок»
Протокол № 2 от 09.11.2021

**ПОЛОЖЕНИЕ О СОВЕТЕ ПО ПИТАНИЮ
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКИЙ САД «КОЛОСОК»
С.КРАСНОАРМЕЙСКОЕ КРАСНОАРМЕЙСКОГО РАЙОНА
ЧУВАШСКОЙРЕСПУБЛИКИ**

1. Общие положения

1.1. Совет по питанию муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Колосок» с. Красноармейское Красноармейского района Чувашской Республики (далее – Совет по питанию) является общественно-консультативным органом, осуществляющим рассмотрение вопросов, связанных с организацией питания обучающихся муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад «Колосок» с. Красноармейское Красноармейского района Чувашской Республики (далее – ДОУ).

1.2. В своей деятельности Совет по питанию руководствуется:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного населения»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Уставом ДОУ.

1.3. Совет по питанию является постоянно действующим консультативным органом ДОУ и осуществляет свои полномочия на общественных началах. Решения Совета по питанию носят рекомендательный характер.

1.4. Совет по питанию взаимодействует с органами управления ДОУ и организациями общественного питания на основе принципов сотрудничества и автономии.

2. Цели и задачи Совета по питанию

2.1. Совет по питанию создается в целях учета мнения обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся и педагогических работников по вопросам организации питания, повышения качества питания обучающихся, а также недопущение в оборот пищевых продуктов, не отвечающих обязательным требованиям к качеству пищевых продуктов.

2.2. Задачами Совета по питанию являются:

- содействие администрации ДОУ в обеспечении гарантий прав обучающихся на полноценное питание с учетом действующих натуральных норм питания и состояния здоровья обучающегося;
- участие в контроле организации питания в ДОУ по согласованию с администрацией ДОУ;
- разработка рекомендаций по организации питания в ДОУ, включая организацию пропаганды принципов здорового питания;
- информирование участников образовательных отношений (работников, обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся) об организации питания в ДОУ.

3. Состав Совета по питанию

3.1. Состав Совета по питанию утверждается распорядительным актом ДООУ и размещается на официальном сайте ДООУ не позднее 3 (трех) рабочих дней со дня его утверждения.

Общее число членов Совета по питанию, включая председателя Совета по питанию, составляет не менее 5 (пяти) человек. Ротация состава Совета по питанию проводится ежегодно по состоянию на начало учебного года.

3.2. В состав Совета по питанию входят:

- руководитель (заместитель руководителя) ДООУ;
- должностные лица ДООУ, ответственные за организацию питания;
- медицинские работники (по согласованию);
- педагогические работники;
- родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся.

3.3. Решение об изменении состава Совета по питанию принимается ДООУ в следующих случаях:

- прекращение (возникновение) трудовых отношений с работниками ДООУ (за исключением медицинских работников, не являющихся работниками ДООУ);
- прекращение (возникновение) образовательных отношений;
- в иных случаях по решению Совета по питанию.

3.4. Председатель, заместитель председателя и секретарь Совета по питанию избирается из членов Совета по питанию.

3.4.1. Председатель Совета по питанию:

• руководит деятельностью Совета по питанию (в период отсутствия председателя Совета по питанию деятельностью Совета по питанию руководит заместитель председателя Совета по питанию);

- назначает дату и проводит заседания Совета по питанию;
- подписывает протоколы заседания Экспертного совета;
- осуществляет иные полномочия, необходимые для организации надлежащей

деятельности Совета по питанию.

3.4.2. Секретарь Совета по питанию:

- формирует повестку дня заседания Совета по питанию, доводит ее до сведения членов Совета по питанию не менее чем за 5 (пять) рабочих дней до их начала;
- организует проведение заседаний Совета по питанию;
- ведет и подписывает протокол заседания Совета по питанию.

3.5. Члены Совета по питанию обязаны:

- участвовать в заседаниях Совета по питанию;
- соблюдать настоящее Положение;
- при принятии решений Совета по питанию голосовать индивидуально и открыто;
- вносить предложения по совершенствованию деятельности Совета по питанию.

3.6. Совет по питанию собирается не реже одного раза в квартал, оформляя заседания протоколами. Заседания Совета по питанию назначаются председателем Совета по питанию по собственной инициативе либо по требованию не менее чем одной трети членов Совета по питанию.

3.7. Заседание Совета по питанию правомочно, если на нем присутствует более половины членов Совета по питанию. Решения на Совете по питанию принимаются

большинством голосов от присутствующих членов Совета по питанию. Передача права голоса другому лицу не допускается.

3.8. По итогам заседания составляется протокол заседания Совета по питанию, который подписывает председательствующий на заседании.

4. Организация деятельности Совета по питанию

4.1. Совет по питанию осуществляет деятельность на основании плана работы, утверждаемого на первом заседании Совета по питанию в текущем учебном году.

4.2. К полномочиям Совета по питанию относятся рассмотрение следующих вопросов:

4.2.1. Анализ и внесение предложений по корректировке цикличного меню ДОУ:

- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энерготратам обучающегося ДОУ;

- сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам;

- учет индивидуальных особенностей обучающихся ДОУ (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

- профилактика витаминной и микроэлементной недостаточностью согласно действующим санитарным правилам и нормативам.

4.2.2. Организация питания обучающихся (соблюдение режима питания, сервировки стола, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, маркировка посуды для пищи, организация питьевого режима).

4.2.3. Организация работы пищеблока ДОУ:

- состояние материально-технической базы пищеблока, санитарно-эпидемиологической обстановки на пищеблоке;

- хранение суточного запаса продуктов, закладка продуктов;

- технология, качество и количество приготовляемой пищи, поцеховая разделка продуктов, витаминизация;

- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;

4.2.4. Организация работы по приему, транспортировке, хранению, выдаче продуктов питания, по оформлению документации:

- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

- наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;

- соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся ДОУ, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции (соковой продукции из фруктов и овощей, масложировой продукции).

4.2.5. Мониторинг качества предоставления питания в ДОУ:

- сбор и анализ информации об организации питания в ДОУ, формирование предложений по вопросам организации питания с учетом мнения родительской общественности;

- приглашение на заседание Совета по питанию представителей организаций

общественного питания, сотрудников ДООУ, родителей (законных представителей) обучающихся для рассмотрения вопросов, связанных с организацией питания;

- разработка рекомендаций и предложений по организации питания в ДООУ.

4.3. Участие членов Совета по питанию в мероприятиях, связанных с проведением контроля организации питания в ДООУ, осуществляется с учетом установленных санитарных требований.

4.4. Совет по питанию несет ответственность за компетентность принимаемых решений на заседаниях Совета по питанию.

4.5. Совет по питанию ежегодно (по окончании учебного года) отчитывается о результатах работы перед родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся и работниками ДООУ.

4.6. Разработка рекомендаций по организации питания в ДООУ в обязательном порядке доводятся до сведения руководителя ДООУ. Рекомендации Совета по питанию, по согласованию с администрацией, размещаются на официальном сайте ДООУ.



**Блок мероприятий ежедневного контроля пищеблока ДОУ
на 2021-2022 учебный год**

1. Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов сырья и полуфабрикатов, в т.ч.:

- условий транспортировки продуктов и готовых блюд (наличия специализированного транспорта, товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорта, соблюдения температурных условий при транспортировке);
- сопроводительной документации на продукты и готовые блюда (товарно-транспортных накладных, документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, свидетельства о государственной регистрации для использования в детском питании);
- качества поступающей продукции (соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, соответствия упаковки и маркировки товара действующим требованиям; органолептических показателей продукции, остаточных сроков годности на момент поставки).

2. Контроль на этапе хранения поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, в т.ч.:

- исправности холодильного оборудования;
- соблюдения сроков и условий хранения пищевых продуктов;
- температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции;
- правил товарного соседства;
- отсутствия видимых признаков порчи продукции.

3. Контроль на этапе технологического процесса:

- соблюдения технологических процессов на всех этапах производства продукции;
- температурно-временных параметров производства и хранения;
- отсутствия встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары;
- наличия и исправности необходимого технологического оборудования;
- ассортимента и объема производимой продукции.

4. Контроль готовой продукции и кулинарных изделий:

- органолептических показателей, условий реализации готовых блюд (соблюдения правил товарного соседства, температурного режима, использования инвентаря - лопатки, ложки и т. д.);
- маркировки инвентаря и разделочных досок;
- сроков приготовления и реализации готовых блюд;
- массы нетто одной порции;
- полноты вложения компонентов блюда, соотношения компонентов и т. д.

5. Уборка помещений пищеблока:

- мытье полов, удаление пыли и паутины, протирка радиаторов, подоконников, санитарная обработка технологического оборудования (проводится по мере его загрязнения и по окончании работы), обработка производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- еженедельно с применением моющих средств моют стены, осветительную арматуру, очищают стекла от пыли, копоти и т. п.



Циклограмма производственного контроля пищеблока ДОУ
на 2021-2022 учебный год

1. Январь

- 1.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).
- 1.2. Лабораторные исследования готовых блюд по физико-химическим и микробиологическим показателям.
- 1.3. Контроль параметров микроклимата (температуры и влажности воздуха, скорости его движения).
- 1.4. Генеральная уборка помещений пищеблока.

2. Февраль

- 2.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).
- 2.2. Мероприятия по оценке температуры рабочих поверхностей, шума и других вредных производственных факторов (при наличии) .
- 2.3. Генеральная уборка помещений пищеблока.

3. Март

- 3.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).
- 3.2. Оценка эффективности работы местной и общеобменной приточно-вытяжной вентиляции и ее технической исправности с фиксацией результатов в акте технического контроля .
- 3.3. Оценка своевременности профилактических ремонтных работ (т. е. насколько периодичность проведения ремонтных работ обеспечивает бесперебойное функционирование оборудования), наличия аварийного и резервного оборудования.
- 3.4. Контроль наличия воздушных разрывов между ваннами (моечными: производственными) и канализационной сетью.
- 3.5. Оценка санитарно-технического состояния, технической исправности оборудования.
- 3.6. Генеральная уборка помещений пищеблока.

4. Апрель

- 4.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).
- 4.2. Лабораторные исследования воды (микробиологические, физико-химические, органолептические) из городского водопровода в производственных помещениях, в моечном отделении.
- 4.3. Утилизация ртутьсодержащих отходов (согласно заключенному договору с организацией, аккредитованной на утилизацию данного вида отходов).
- 4.4. Исследование смывов с объектов производственного окружения, инвентаря, раздачи, столовой и кухонной посуды, рук и спецодежды персонала, чистой столовой посуды и приборов.
- 4.5. Генеральная уборка помещений пищеблока.

5. Май

- 5.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).
- 5.2. Генеральная уборка помещений пищеблока.

6. Июнь

- 6.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).
- 6.2. Лабораторные исследования готовых блюд по физико-химическим и микробиологическим показателям.

6.3. Исследование смывов с объектов производственного окружения, инвентаря, раздачи, столовой и кухонной посуды, рук и спецодежды персонала, чистой столовой посуды и приборов (результаты исследований подтверждаются протоколами лабораторных исследований смывов и фиксируются в журнале).

6.4. Контроль параметров микроклимата (температуры и влажности воздуха, скорости его движения).

6.5. Генеральная уборка помещений пищеблока.

7. Июль

7.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).

7.2. Лабораторные исследования воды (микробиологические, физико-химические, органолептические) из городского водопровода в производственных помещениях, моечном отделении.

7.3. Генеральная уборка помещений пищеблока.

8. Август

8.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).

8.2. Контроль наличия, исправности, поверка измерительных приборов (термометров и психрометров) .

8.3. Контроль своевременности проведения профилактических ремонтных работ, наличия аварийного, резервного оборудования.

8.4. Проверка наличия воздушных разрывов между ваннами (моечными, производственными) и канализационной сетью.

8.5. Контроль санитарно-технического состояния, технической исправности оборудования с фиксацией результатов в актах технического контроля.

8.6. Исследование смывов с объектов производственного окружения, инвентаря, раздачи, столовой и кухонной посуды, рук и спецодежды персонала, чистой столовой посуды и приборов. Результаты исследований подтверждаются протоколами лабораторных исследований смывов и фиксируются в журнале.

8.7. Генеральная уборка помещений пищеблока.

9. Сентябрь

9.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).

9.2. Наладочные работы оборудования пищеблока.

9.3. Генеральная уборка помещений пищеблока.

10. Октябрь

10.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).

10.2. Лабораторные исследования воды (микробиологические, физико-химические, органолептические) из городского водопровода в производственных помещениях, моечном отделении.

10.3. Исследование смывов с объектов производственного окружения, инвентаря, раздачи, столовой и кухонной посуды, рук и спецодежды персонала, чистой столовой посуды и приборов. Результаты исследований подтверждаются протоколами лабораторных исследований смывов и фиксируются в журнале.

10.4. Генеральная уборка помещений пищеблока.

11. Ноябрь

11.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).

11.2. Генеральная уборка помещений пищеблока.

12. Декабрь

12.1. Проведение мероприятий ежедневного контроля (приложение 1).

12.2. Генеральная уборка помещений пищеблока.



Контроль за организацией питания в ДОУ

	Мероприятия	Дата	Ответственные
1	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	Ежедневно	Совет по питанию
2	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	Ежедневно	Совет по питанию
3	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	Ежедневно	Совет по питанию
4	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	Ежедневно	Совет по питанию
5	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	Ежедневно	Совет по питанию
6	Соблюдение технологических инструкций	Ежедневно	Совет по питанию
7	Снятие суточной пробы и отбор на хранение	Ежедневно	Бракеражная комиссия
8	Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания	Ежедневно	Бракеражная комиссия
9	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов. Ведение учетно-отчетной документации	Постоянно	Заведующий хозяйством Петрова И.В.
10	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	Ежедневно	Совет по питанию
11	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	По мере привоза продуктов	Заведующий Фомирякова Н.С.
12	Контроль за организацией процесса кормления в группах	Систематически	Совет по питанию, родители
13	Контроль взвешивания порций на группах	По мере необходимости	Совет по питанию, родители
14	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	Постоянно	Заведующий Фомирякова Н.С.
15	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	Ежедневно	Совет по питанию
16	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством Петрова И.В.
17	Контроль за температурным режимом в холодильных установках	Ежедневно	Заведующий хозяйством Петрова И.В.

18	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством Петрова И.В.
19	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Совет по питанию