

Рассмотрено на педагогическом совете  
Протокол № 1 от «30» августа 2019

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий МДОБУ  
детский сад № 39  
С.Г.Сучёк

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019 г.

## **Положение о работе «СОВЕТА ПО ПИТАНИЮ» комиссии по контролю за организацией питания**

### **1. Общие положения**

1.1. Совет по питанию является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи ДООУ в организации и осуществлении административно-общественного контроля за организацией и качеством питания детей в ДООУ.

### **2. Структура Совета по питанию**

2.1. Совет по питанию включает в себя постоянно действующую группу из числа сотрудников ДООУ и представителя общественности (член родительского комитета). Общее количество членов Совета по питанию – 7 человек.

2.2. Председателем совета по питанию является заведующая д/с. Из числа членов Совета по питанию назначается заместитель председателя Совета по питанию.

2.3. В состав Совета по питанию входят:

Заведующая д/с, старшая м/с, повар, завхоз, воспитатель, члены родительского комитета

2.4. Состав совета по питанию утверждается Приказом руководителя ДООУ сроком на 1 год.

### **3. Основные задачи работы Совета по питанию**

3.1. Осуществление содействия в проведении анализа за состоянием и организацией питания в ДООУ.

3.2. Организация обучения персонала, связанного с организацией питания детей в ДООУ.

3.3. Разработка и интеграция нового передового опыта, инновационных форм организации питания детей в ДООУ.

3.4. Координация деятельности ДООУ и поставщиков продуктов (по вопросам питания)

### **4. Порядок и направления работы Совета по питанию**

4.1. *Совет организует:* изучение оптимального и передового опыта в области организации питания в ДООУ и способствует его интеграции в работу. консультативную работу, повышение квалификации, обучение персонала, связанного организацией детского питания. Практическую помощь в овладении технологией приготовления новых блюд. Плановый систематический анализ за состоянием организации питания, хранения и транспортировки продуктов, их стоимости. Информирование родителей, педагогов о поставщиках, нормах выдачи продуктов на 1 ребенка, норма выхода порций на информационных стендах, меню для ознакомления.

4.2. *Осуществляет контроль:*

- за работой пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический

режим, хранение проб за 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи).

за организацией питания детей и детей-аллергиков на группах: соблюдение режима питания, доставка и раздача пищи в группах, сервировка стол, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, маркировка посуды для пищи.

за работой продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим).

за выполнением 10-ти дневного меню, утвержденного на Совете по питанию в ДООУ, за выполнением норм раскладки.

за организацией транспортировки продуктов, их качеством.

за ведением документации по организации питания.

4.3. Совет проводит заседание ежемесячно, оформляя заседания протоколами.

### **5.Права и обязанности членов Совета по питанию**

5.1. Члены Совета по питанию ДООУ обязаны присутствовать на заседаниях Совета по питанию.

5.2. Члены Совета по питанию ДООУ имеют право:

- Выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам питания, контролировать выполнение принятых на Совете по питанию предложений, поручений.

Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДООУ.

Ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании сотрудников, связанных с организацией питания в ДООУ.

### **6.Делопроизводство**

6.1.Комиссия ведёт протоколы заседаний в соответствии с инструкцией делопроизводства в образовательном учреждении.

6.2.Протоколы хранятся у старшей медицинской сестры

6.3.Ответственность за делопроизводство возлагается на секретаря комиссии.



технологических процессов									
Правильность закладки продуктов									
Снятие остатков									
Сервировка стола									
Культурно-гигиенические навыки									
Качество получаемых продуктов									
Сроки реализации									
Соблюдение технологии приготовления									
Потребление приготовленного продукта детьми									
Вкусовые качества пищи									

Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

Члены комиссии: С.Г.Сучёк  
Т.Н.Щербакова  
Н.А.Матрошилова  
О.И.Павлюк  
О.В.Зимникова  
М.А. Алексеева

