

ПОЛОЖЕНИЕ

по организации работы Совета по питанию в
ГУО «Детский сад №1 г.п. Лоев»

Настоящее Положение разработано в соответствии документами: технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880, технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881 (далее - ТР ТС 022/2011), технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» и определяет порядок организации работы данного Совета по контролю за организацией питания детей

В системе дошкольного питания реализуется принцип многоуровневого контроля качества питания, в том числе основная роль в организации и контроля за качеством питания отводится совету.

Ежегодно (в начале учебного года) приказом по учреждению образования утверждается состав совета по питанию.

Совет состоит из 5 и более (нечетного) количества человек:

1. председатель совета - руководитель учреждения образования;
2. ответственное лицо за питание – руководитель учреждения;
3. представитель профсоюзного комитета;
4. представитель родительского комитета (с частичным медицинским обследованием).
5. работник пищеблока.

Совет по питанию осуществляет работу на плановой основе, который разрабатывается на текущий учебный год.

Плановые посещения проводятся не менее 2-х раз в месяц.

Совет по питанию проводит заседание один раз в квартал, если есть необходимость, то и один раз в месяц.

На заседаниях советов по питанию или педагогических советах обсуждается состояние организации питания в учреждении, рассматриваются результаты проверок, выявленные нарушения,

анализируется выполнение норм питания за предыдущий период, которые проводят и регулируют каждые 10 дней медицинский работник.

Контрольные функции совета по питанию реализуется в следующих направлениях:

1. Контроль за выполнением примерного перспективного двухнедельного меню, разнообразие блюд по дням недели.

Данное меню разрабатывается технологом ГУ «Центр по обслуживанию бюджетных организаций Лоевского района», согласовывается с заведующим.

2. Контроль за организацией рационального питания.

Обращается внимание на питание по возрастным группам, физиологическую полноценность рационов, одинаковость предлагаемых блюд в ассортименте на любой прием пищи, а также строгий учет детей, нуждающихся в диетическом питании .

3. Контроль работы пищеблока.

Контролируется организация производственного процесса, ведение документации, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока, складских и подсобных помещений, режим мытья посуды, наличие необходимого инвентаря, посуды, моющих и дезинфицирующих средств. Рабочее состояние холодильного и технологического оборудования, своевременная поверка весового оборудования с последующим пломбированием его и наличие заключительного акта. Соблюдение личной гигиены работниками пищеблока.

4. Контроль за организацией снабжения пищеблоков учреждений образования.

Контролируется наличие договоров, на предприятиях организующих питание. Принимаются меры по снижению затрат на закупку пищевых продуктов и сырья.

Заместителю заведующего по хозяйственной деятельности совместно с поваром, медицинской сестрой контролируется своевременность подачи заявок, согласно перспективного меню и их выполнение в полном объеме и ассортименте.

5. Контроль за качеством продуктов, условиями их хранения и сроками реализации.

Контролируется соответствие качества продуктов, т.е. наличие документов, удостоверяющих качество продуктов с указанием даты выработки, сорта или категории, срока реализации, пищевой ценности. В товаротранспортных накладных наличие сведений о содержании в продуктах радионуклидов, а в овощах и фруктах – о содержании нитратов. Наличие маркировочных ярлыков в каждом фасованном поставляемом товаре. Соблюдение условий хранения, сроков годности продуктов и товарного соседства.

6. Контроль за вложением продуктов при приготовлении пищи и выходом блюд.

Осуществляется проверка закладки сырой продукции и выход готового блюда или изделия в соответствии с меню-раскладкой или калькуляционной картой. Контроль раздачи пищи, температура блюда и время его подачи.

7. Контроль за технологией приготовления пищи.

Определяется соблюдение ключевых технологических операций – выдерживается ли температурный режим, правильность при холодной обработки, продолжительность тепловой обработки, проходит ли сырье требуемую технологическую обработку и т.д.

8. Контроль за доброкачественностью пищи.

Данный контроль осуществляется на всех стадиях ее приготовления и заканчивается снятием проб. Соблюдение температурного режима подачи готовых блюд. Соблюдение графика приема пищи детьми.

Помимо контрольных функций Совет по питанию проводит работу по пропаганде здорового образа жизни и основ рационального питания. Помогает решать организационные вопросы по приобретению холодильного и технологического оборудования для пищеблоков, приобретению нормативно-технологической документации и методических рекомендаций.