

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 29 «ЧЕБУРАШКА»
ГОРОДА ЕВПАТОРИИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ»
297400 РФ, Республика Крым, город Евпатория, улица Некрасова, дом 100
+7(36569)5-47-78; sadik_29-evp@crimeaedu.ru**

09.01.2025

ПРИКАЗ

№ 01-11/11-к

Саранцева Подписано цифровой
 подписью: Саранцева
Ирина Ирина Николаевна
 Дата: 2024.08.30
Николаевна 16:16:28 +03'00'

**О создании общественного контроля
за организацией и качеством питания
воспитанников ДОУ**

Во исполнение ст. 37,79 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Закона Республики Крым от 06.07.2015 г. № 131-ЗРК/2015 «Об образовании в Республике Крым», СанПиН 2.3./2.4..3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», приказа управления образования администрации г. Евпатории РК № 01-04/253 от 27.07.2021 г «Об организации питания детей в дошкольных и общеобразовательных организациях в 2021 – 2022 учебном году», с целью организации контроля за питанием детей, качеством поставляемых продуктов, их хранением, разнообразием, качеством приготовленной пищи, выполнением санитарных норм и правил работы пищеблока,-

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию общественного контроля за организацией и качеством питания МБДОУ в составе:

Председатель комиссии: Саранцева И.Н. заведующий ДОУ

Члены: Русанова Е.Н., медицинская сестра;
 Чуприна Е.М., медицинская сестра;
 Топчий Е.В., председатель ППО;

2. Утвердить план работы комиссии по общественному контролю за организацией и качеством питания (приложение 1;)

3. Комиссии по проверке организации питания:

- осуществлять контроль организации питания в группах;
- осуществлять закладку основных продуктов на пищеблоке строго по графику (приложение 2);
- осуществлять контроль организации питьевого режима в группах;

3. Комиссии проводить проверку 1 раз в квартал согласно графику.

- составить акт по итогам, проведенного контроля за организацией и качеством питания в ДОУ.

4. Выводы и предложения доводить до сведения сотрудников и родителей.

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Заведующий МБДОУ «ДС № 29»Чебурашка»

И.Н. Саранцева

Приложение 1
к приказу
№ 01-11/11 от 09.01.2025

ПЛАН РАБОТЫ
комиссии по общественному контролю за организацией и качеством питания
воспитанников ДОУ

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки исполнени	Ответственные
1.	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Председатель комиссии
2.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
3.	Соблюдение графика работы столовой	в течение года	Члены комиссии
4.	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в месяц	Члены комиссии
5.	Соблюдение норм питьевого режима	в течение года	Члены комиссии
6.	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Зав. столовой, медработник
7.	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии
8.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Члены комиссии
9.	Контроль за рационом питания.	в течение года	Члены комиссии
10.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Члены комиссии
11.	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители

12.	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии
13.	Анкетирование учащихся о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	в течение года	Классные руководители
14.	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года	Члены комиссии

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

2. Проверка качества питания

- 2.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 2.2. Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, ассортимента буфетной продукции).
- 2.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 2.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 2.5. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
- 2.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 2.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 2.8. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 2.9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 2.10. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 2.11. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 2.12. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 2.13. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
- 2.14. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

3. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

- 3.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 3.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 3.3. Наличие спецодежды, наличие и условия хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.
- 3.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 3.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 3.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.
- 3.7.

4. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

4.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.

4.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

5. Контроль за исполнением условий контрактов по питанию

5.1. Контроль объема услуг, оказываемых по контракту на поставку продуктов питания.

5.2. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).

5.3. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по контракту.

Приложение 2
к приказу
№ 01-11/11 от 09.01.2025

ГРАФИК ЗАКЛАДКИ

Дни недели	Продукты	Время		
		завтрак	обед	полдник
понедельник	масло сливочное	07.40	10.45	13.00
	сахар	07.30	10.00	12.30
	мясо/птица		09.00	
	яйцо		09.00	12.30
	сметана		11.00-11.10	
	творог			13.00
вторник	масло сливочное	07.40	10.30	13.00
	сахар	07.30	10.00	12.00 - 13.30
	яйцо			12.00 13.00
	птица/мясо		09.00	
	сыр			13.00
	сметана		10.30	
	сахар	07.40	09.00	13.30
	масло сливочное	07.50	10.45	13.00
	сыр		12.45	
	творог			13.30
	яйцо		10.00	13.00
	сыр	07.30		
	рыба		09.00	
	сахар	07.30	10.00	10.00
сметана		11.00–11.10		

Дни недели	Продукты	Время		
		завтрак	обед	полдник
	творог			13.00
четверг	масло сливочное	07.40	11.00	13.00
	сахар	07.30	10.00	14.00
	яйцо		09.00	13.00
	мясо/филе птицы		09.00	
	сметана		10.30	
пятница	масло сливочное	07.40	11.00	14.30
	сахар	07.30	9.00	12.30
	мясо/печень		09.00	
	творог			12.30
	яйцо		09.00	12.30
	сметана		10.30	