

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД № 348 СОВЕТСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА

ПРИКАЗ

10.01 2022

№ 36

**О создании комиссии по контролю
за организацией и качеством питания
воспитанников в МОУ**

На основании решения Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 № 49/1469 «Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда», в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 (далее - СанПин 2.3./2.4.3590-20) и в целях обеспечения воспитанников рациональным, сбалансированным, безопасным питанием,

приказываю:

1. Утвердить комиссию по контролю за организацией и качеством питания воспитанников в следующем составе:

Председатель комиссии:

Овчарова Ольга Александровна – заведующий;

Члены комиссии:

Стрельцова Татьяна Александровна, методист;

Скляр Светлана Валерьевна, старший воспитатель;

Кравцов Владимир Евгеньевич, представитель родительской общественности;

Гольченко Юлия Викторовна, представитель родительской общественности.

2. Утвердить план-график работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников (Приложение 1).

3. Старшему воспитателю Скляр С.В. и методисту Стрельцовой Т.А. организовать работу комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников в соответствии с Планом работы и Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников.

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

 О.А.Овчарова

С приказом ознакомлены:

1. Стрельцова Т.А. методист
2. Скляр С.В. старший воспитатель
3. Кравцов В.Е. представитель родительской общественности
4. Гольченко Ю.В. представитель родительской общественности

**План-график работы
комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников**

№	Содержание контроля	Сроки выполнения	Ответственные	Результаты контроля
1.	Контроль за санитарным состоянием, санитарной обработки и исправности предметов производственного окружения	1-й квартал	члены комиссии	акт
2.	Контроль за соблюдением технологии мытья посуды		члены комиссии	акт
3.	Контроль за состоянием посуды и инвентаря в пищеблоке, группах, наличием маркировки, инструкций по обработке		члены комиссии	карта контроля
4.	Контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, своевременного прохождения медицинского осмотра		члены комиссии	акт
5.	Контроль за рационом и режимом питания воспитанников, приемом пищи детьми, формированием культурно-гигиенических навыков		члены комиссии	карта контроля
6.	Контроль за соблюдением питьевого режима		члены комиссии	карта контроля
7.	Контроль за рационом и режимом питания воспитанников, приемом пищи детьми, формированием культурно-гигиенических навыков	2-й квартал	члены комиссии	карта контроля
8.	Контроль за соблюдением питьевого режима		члены комиссии	карта контроля
9.	Контроль за выполнением норм выхода готовых блюд, за выполнением 20-ти дневного меню		члены комиссии	акт
10.	Контроль за соблюдением требований санитарно-гигиенических норм и правил во время выдачи пищи с пищеблока членами комиссии		члены комиссии	акт
11.	Контроль за соблюдением графика выдачи готовой продукции		члены комиссии	акт
12.	Контроль за соблюдением		3-й квартал	члены комиссии

	требований санитарно-гигиенических норм и правил во время выдачи пищи с пищеблока			
13.	Контроль за рационом и режимом питания воспитанников, приемом пищи детьми, формированием культурно-гигиенических навыков		члены комиссии	карта контроля
14.	Контроль за соблюдением питьевого режима		члены комиссии	карта контроля
15.	Контроль за работой педагогов по формированию и воспитанию культуры здорового питания у воспитанников и родителей (законных представителей) воспитанников		члены комиссии	акт
16.	Контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала		члены комиссии	акт
17.	Контроль за санитарным состоянием, санитарной обработкой и исправности предметов производственного окружения	4-й квартал	члены комиссии	акт
18.	Контроль за состоянием посуды и инвентаря в пищеблоке, группах, наличием маркировки, инструкций по обработке		члены комиссии	карта контроля
19.	Контроль за рационом и режимом питания воспитанников, приемом пищи детьми, формированием культурно-гигиенических навыков		члены комиссии	карта контроля
20.	Контроль за соблюдением питьевого режима		члены комиссии	карта контроля
21.	Контроль за исполнением контракта по организации питания аутсорсером		члены комиссии	акт