

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД № 244 СОВЕТСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»  
(МОУ ДЕТСКИЙ САД № 244)

ПРИКАЗ

« 09 » 01 2025

№ 6

**О создании комиссии по контролю за организацией  
и качеством питания воспитанников МОУ в 2025 году**

В целях соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ("Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"), СанПиН 2.4.3648-20 («Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»), в соответствии с «Порядком об организации питания воспитанников», «Положения об общественно-административном контроле за организацией и качеством питания воспитанников» в МОУ Детский сад № 244 (далее - МОУ), а так же в целях сбалансированного питания воспитанников дошкольного возраста, сохранения здоровья детей,  
п р и к а з ы в а ю :

1. Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания воспитанников МОУ (далее - комиссия) в следующем составе:

Председатель: Федоренко Татьяна Ивановна, заведующий

Члены комиссии:

Лысанова Ирина Николаевна, старший воспитатель;

Никулина Ирина Валерьевна, методист;

Болдарева Надежда Сергеевна, представитель родительской общественности, родитель группы № 6;

Ткач Айнаш Ивановна, представитель родительской общественности, родитель группы № 2;

Головчик Виктория Артуровна, представитель родительской общественности, родитель группы № 3.

2. Утвердить план работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников МОУ на 2025 год (приложение 1).

3. Лысаной И.Н., ответственному за организацию питания в МОУ организовать работу комиссии согласно утвержденному плану работы.

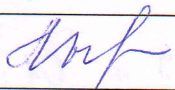
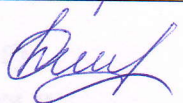


4. Комиссии руководствоваться «Положением об административно-общественном контроле за организацией и качеством питания воспитанников в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 244 Советского района Волгограда».

5. Контроль исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

*А.Федоренко* Т.И.Федоренко

С приказом «О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников МОУ в 2025 году» ознакомлены:

№	дата	ФИО	должность	ропись
1	09.01.2025	Никулина Ирина Валерьевна	методист	
2	09.01.2025	Лысанова Ирина Николаевна	старший воспитатель	
3	09.01.2025	Болдарева Надежда Сергеевна	представитель родительской общности	
4	09.01.2024	Головчик Евгения Артуровна	представитель родительской общности	
5	09.01.2024	Ткач Айнаш Ивановна	представитель родительской общности	

**ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ**  
**по контролю за организацией и качеством питания воспитанников МОУ**  
**на 2025 год**

№	Мероприятия	Сроки выполнения	Форма работы
<b>Организационная работа</b>			
1	Изучение нормативных документов, регламентирующих организацию питания детей дошкольного возраста.	постоянно	локальные акты
2	Воспитательно-образовательный процесс по формированию ценностных представлений о здоровом образе жизни, посредством воспитания культурно-гигиенических навыков приема пищи у воспитанников.	по плану работы МОУ	групповые мероприятия
3	Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания, профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности Взаимодействие с родительской общественностью.	по плану работы МОУ	распространение информации через социальные сети, сайт
4	Организация консультаций по питанию для родителей	по плану работы МОУ	распространение информации через социальные сети, сайт
5	Участие в педсоветах, семинарах, совещаниях, круглых столах, по вопросам организации и качества питания воспитанников	по плану работы МОУ	протоколы
6	Организация анкетирования об удовлетворенности организацией и качеством питания воспитанников	декабрь	анкетирование
7	Предоставление отчета о выполнении плана работы комиссии по итогам года	декабрь	выступление на Совете Детского сада
<b>Содержание контроля:</b>			
1	Наличие графика выдачи пищи с пищеблока, его соответствие режиму питания в соответствии с возрастом детей; соответствие фактического объема порций выходу блюд по меню	1 раз в квартал	справка, карта оперативного контроля
2	Организация доставки пищи с пищеблока, подготовка к приему пищи, прием пищи воспитанниками	октябрь	карта оперативного контроля

3	Ведение табеля учета посещаемости воспитанников	ноябрь	справка
4	Ведение ведомости выдачи готовой продукции	ноябрь	справка
5	Соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов, осуществление контроля качества готовых блюд	ежемесячно	карта оперативного контроля
6	Соблюдение технологии приготовления пищи	ежемесячно	карта оперативного контроля
7	Соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к приему и условиям хранения пищевых продуктов. Температурный режим и режим влажности хранения продуктов. Осуществление контроля качества используемых продуктов, полуфабрикатов, сырья, сроков их реализации	ежемесячно	карта оперативного контроля
8	Соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к санитарно-техническому состоянию пищеблока, помещений хранения пищевых продуктов, групповых и служебных помещений, оборудования, инвентаря, наличие маркировки	ежемесячно	карта оперативного контроля
9	Техническое состояние холодильного оборудования и электрооборудования	ежемесячно	карта оперативного контроля
10	Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	ежемесячно	карта оперативного контроля
11	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов	ежемесячно	карта оперативного контроля
12	Соблюдение технологии и правил мытья посуды	ежемесячно	карта оперативного контроля
13	Состояние посуды и инвентаря в пищеблоке, в группе, наличие маркировки	ежемесячно	карта оперативного контроля
14	Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке, в кладовых пищевых продуктов, групповых и служебных помещений	1 раз в квартал	справка
15	Наличие документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства	1 раз в квартал	справка
16	Требования к соблюдению правил личной гигиены работниками МОУ, связанными с раздачей пищи	ежемесячно	карта оперативного контроля

17	Своевременность прохождения профилактических медицинских осмотров, санитарно-гигиенического обучения и аттестации (санминимум)	ежемесячно	карта оперативного контроля
18	Соблюдение рекомендаций по питанию в летний период. Соблюдение питьевого режима. Наличие графика смены питьевой воды.	июнь-август	справка
19	Организация совместно с родительской общественностью мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания среди воспитанников и их родителей (законных представителей); организация работы по информированию родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в МОУ, а также по организации питания детей вечером, в выходные и праздничные дни, в период адаптации к детскому саду	по плану работы МОУ	справка
20	Организация консультационно-разъяснительной работы с родителями (законными представителями) по вопросам правильного питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей, по формированию у детей навыков здорового питания и культуры приема пищи; осуществление информирования родителей о необходимости профилактики макро-и микронутриентной недостаточности у детей.	по плану работы МОУ	справка
21	Организация работы МОУ по формированию у детей представлений об основах здорового образа жизни, рациональном питании, воспитание культурно-гигиенических навыков. Наличие дидактических пособий игровых средств, наглядно-демонстрационного материала.	по плану работы МОУ	справка
22	Ежедневный контроль: – соответствия ежедневного меню примерному, утвержденному Управлением Роспотребнадзора по Волгоградской области; – состояние здоровья, соблюдение правил личной гигиены персонала, участвующего в организации питания – проведения бракеража готовых блюд; – за ассортиментом пищевых продуктов для организации питания воспитанников; – правильности закладки продуктов, качества готовых блюд; – соблюдение технологии приготовления, нормы выхода блюд; – правильности отбора и условий хранения суточных проб; – соблюдение графика выдачи готовой продукции; – организацией питьевого режима – своевременность ведения документации по	ежедневно	визуальное наблюдение

	питанию (бракераж сырой и готовой продукции, гигиенический журнал здоровья)		
23	Состояния охраны труда на пищеблоке, соблюдения инструкций по ОТ и ТБ	1 раз в полугодие	справка
24	Исполнение производственного контроля	1 раз в полугодие	на заседании комиссии
25	Исполнение контракта по организации питания ООО Алеко	1 раз в квартал	на заседании комиссии