

Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение «Березка»
села Червоное Сакского района Республики Крым
(МБДОУ «Березка» с. Червоное)

ПРИКАЗ

29.08.2025г

с. Червоное

№ 106- о/д

О создании комиссии по контролю
за организацией и качеством
питания воспитанников на
2025-2026 учебный год

С целью организации и осуществления постоянного контроля за питанием детей в 2025-2026 учебном году в учреждении, на основании выполнения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26),

ПРИКАЗЫВАЮ:

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

председатель: заведующий – Фомина Светлана Сергеевна

члены комиссии:

Зам. заведующего по ВМР – Абрикосова Светлана Владимировна

заведующий хозяйством – Белоцерковец Елена Петровна

медицинская сестра – Менсеитова Сайде Иззетовна.

повар – Абдувелиева Фатиме Рустамовна

делопроизводитель – Сейтджелилова Оксана Васильевна.

2. Утвердить План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников на 2025-2026 учебный год (Приложение №1).

3. Обязать комиссию по контролю за организацией и качеством питания воспитанников организовывать проверки состояния и организации питания детей совместно с ПК, родительским комитетом, согласно мониторинга контроля за питанием (в том числе, оперативные проверки и еженедельные).

4. Ежемесячно проводить анализ питания в учреждении на совещании при заведующем.

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ
«Березка» с. Червоное

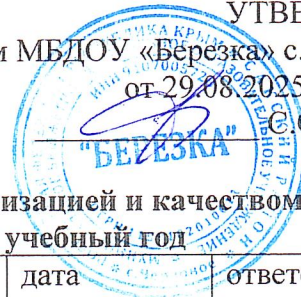


С.С.Фомина

С приказом ознакомлены:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Дата ознакомления	Подпись
1.	Абдувелиева Ф.Р.	повар		
2.	Зам. завед. По ВМР	Старший воспитатель		
3.	Белоцерковец Е.П.	заведующий хозяйством		
4.	Сейтджелилова О.В.	делопроизводитель		

УТВЕРЖДЕНО
Приказом МБДОУ «Березка» с. Червоное
от 29.08.2025 № 106-од
С.С. Фомина



**План работы комиссии по контролю за организацией и качеством
питания воспитанников на 2025-2026 учебный год**

№ п\п	Мероприятия, проводимые комиссией	дата	ответственные
1.	Входной контроль за поступлением продуктов питания: - проверка состояния машины(наличие холодильного оборудования, санитарное состояние, соблюдения соседства продуктов, наличие санитарной книжки у водителя) - наличие маркировочных ярлыков(производитель товара, кто производил разрез мяса, когда и срок реализации) - наличие промышленных ярлыков на кисломолочную продукцию, молоко. - правильность и своевременность поступления сертификатов качества - условия хранения продуктов(количество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей) - оценка качества поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов)	ежедневно	медсестра завхоз родительский комитет
2.	Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий. - соблюдение правил холодной(первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания - тепловая обработка(виды, этапность, продолжительность, температурные режимы). Особенность приготовления блюд детского питания. - оценка качества готовых блюд, снятие пробы(бракераж готовой пищи) - контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи.	ежедневно	медсестра завхоз
3.	Контроль за санитарным режимом пищеблока. -обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов; - расстановка оборудования в цехах - наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования - соблюдение принципа поточности при приготовлении пищи - оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками, их маркировка, условия хранения	еженедельно	медсестра завхоз

	- организация обработки тары, кухонный посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств. - организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов. - соблюдение режима уборки помещения, наличие и соблюдения графика генеральной уборки, наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых отходов. - соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока.		
4.	Контроль за качеством приготовления пищи и соблюдением натуральных норм - наличие утвержденного 10-ти дневного меню и картотеки блюд - своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количество и качество, ассортимент получаемых продуктов питания - правильность составления меню- раскладки - правильность определения нормы на каждого ребенка и указания нормы выхода блюд - контроль за выполнением суточного набора продуктов(по накопительной ведомости один раз в 10 дней) - подсчет калорийности и соблюдения норм питания на 1 ребенка(один раз в месяц) - коррекция питания соответственно и фактическому количеству детей (добавок, возврат продуктов) - соблюдение правильной закладки продуктов питания при приготовлении пищи: 1. основные продукты 2. мясо, крупы, сметана, сахар, масло сливочное, рыба свежая 3. отображать взвешенные продукты в журнале контроля -снятие остатков продуктов питания в кладовой, соответствие записям в журнале сырого бракеража взвешенным продуктам - соответствие технологического процесса технологические карты)	ежедневно	медсестра завхоз родительский комитет комиссия по питанию
5.	Контроль за организацией приема пищи -соблюдение выдачи пищи с пищеблока согласно утвержденному графику по возрастным группам - соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи) - условия приема пищи, сервировка столов, культура еды - личная гигиена детей, условия для мытья рук- объемы и температура блюд, аппетит детей, наличие остатков пищи, - организация питьевого режима	ежедневно	медсестра завхоз родительский комитет комиссия по питанию зам. завед. По ВМР