

СОГЛАСОВАНО
на Педагогическом Совете
Протокол № 1 от 30.08.2022г.



**ПЛАН РАБОТЫ
КОМИССИИ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ
МДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 226» НА 2022-2023 УЧЕБНЫЙ ГОД**

ЦЕЛЬ: создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания.

ЗАДАЧИ:

- оценка благоприятных условий для организации рационального питания воспитанников;
- решение вопросов качественного и здорового питания воспитанников;
- контроль за обеспечением санитарно-гигиенической безопасности питания;
- контроль за соответствием меню с реализуемыми блюдами;
- информирование родителей на родительских собраниях об организации питания в доу;
- помощь педагогическим работникам в организации мероприятий по пропаганде здорового питания среди воспитанников и родителей.

Основные мероприятия	Сроки	Ответственные
1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
Провести комиссионную приемку готовности пищеблока к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.	Сентябрь (1 неделя)	Члены комиссии
Контроль за проведением технического обслуживания, используемого технологического/холодильного оборудования пищеблока (при необходимости)	Сентябрь (1 неделя)	Члены комиссии
Контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым инвентарем и/или потребность в его маркировке (при необходимости)	Сентябрь (1 неделя)	Члены комиссии

Основные мероприятия	Сроки	Ответственные
Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»	Сентябрь (1 неделя)	Члены комиссии
Контроль и заполнение документации (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции, журнал учета температурного режима холодильного оборудования и тд)	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	Ежедневно	Члены комиссии
Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	1 раз в неделю	Члены комиссии
Контроль рациона питания. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему примерному меню.	Ежедневно	Члены комиссии
Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания услуг га объекте.	По мере необходимости	Члены комиссии
Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов.	1 раз в неделю	Члены комиссии
Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.	Ежедневно	Члены комиссии
Проверка соблюдения требований СанПиН к оборудованию, инвентарю.	В начале каждого полугодия	Члены комиссии
Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания» (при приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание,	1 раз в неделю	Члены комиссии

припускание, пассирование, тушение, приготовление)		
Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании (при отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима, вовремя информация заносится в журнал учета температурного режима холодильного оборудования)	1 раз в неделю	Члены комиссии
Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.	1 раз в неделю	Члены комиссии
Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.	1 раз в неделю	Члены комиссии
1. Методическое обеспечение		
Организация консультаций для педагогических работников и родителей (законных представителей) по темам: «Организация процесса питания и сервировки стола», «Здоровое питание – здоровый ребенок»	1 раз в месяц	Члены комиссии
Создание и сопровождение страницы сайта, оформление информационного стенда для участников образовательных отношений с методическими рекомендациями	в течение года	Члены комиссии
Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	постоянно	Члены комиссии
Рассматривать обращения родителей (законных представителей) по вопросам качества и/или порядка оказания услуг по организации питания в дошкольном учреждении.	постоянно	Члены комиссии
2. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди		

ВОСПИТАННИКОВ		
Проведение педагогического часа по темам: «Режим питания и его значение», «Культура приема пищи», «Острые кишечные заболевания и их профилактика», «Вредные продукты»	в течение года	Члены комиссии
Проведение родительских собраний по темам организации правильного питания.	в течение месяца	Члены комиссии
Проведение анкетирования среди родителей по вопросам качества и организации питания в дошкольном учреждении.	декабрь, апрель	Члены комиссии
3. План организации работы по улучшению материально-технической базы пищеблока		
Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, подсобных помещений).	Ежедневно	Члены комиссии
Замена устаревшего оборудования.	По мере необходимости	Члены комиссии
Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения)	1 раз в месяц	Члены комиссии
Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работ (профилактические), дезинфекционных мероприятий.	По мере необходимости	Члены комиссии