

**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 27»**

171158 Тверская область, г.ВышнийВолочёк, ул. Бутягина, дом 2/69, телефон 8(48233) 6-11-06
ИНН 6908006022 КПП 690801001 ОГРН 1026901601660 ОКПО 54554812

Приказ

23.01.2026г.

№16

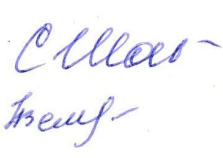
**О создании общественной комиссии
по контролю за организацией питания
в МБДОУ «Детский сад №27» на 2026г.**

Во исполнение ст.37 Федерального закона РФ «Об образовании» № 273-ФЗ «Организация питания обучающихся», в соответствии ст.45 Закона РФ № 2300-1 «О защите прав потребителей», ст.15 Федерального закона 3 82-ФЗ «Об общественных объединениях», в соответствии с СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно эпидемиологические правила и нормативы для ДОО», в целях повышения качества и безопасности питания в дошкольном учреждении

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать общественную комиссию по контролю за организацией питания в МБДОУ «Детский сад №27» в следующем составе:
Председатель комиссии – Сергеева .А., заведующий ДОУ
Члены комиссии:
 - Леонтьева Н.Ю.- старший воспитатель ДОУ;
 - Лукина Г.Д. – фельдшер ДОУ
 - Павлова А.Ю. повар ДОУ
 - Карасёва А.А. – завхоз
 - Шабаева С.В. – председатель ППО в ДОУ
 - Хасинова Ж.М. – председатель родительского комитета
2. Утвердить план-график работы общественной комиссии по контролю за организацией питания в МБДОУ «Детский сад №27» 2026 год.
3. Общественной комиссии осуществлять контроль по соблюдению санитарно-гигиенического режима и организации питания в ДОУ согласно плана-графика.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Детский сад №27»  Сергеева Е.А.

Приложение
К приказу №16 от 23.01.2026г
Утверждаю
Заведующий МБДОУ «Детский сад №27»
Е.А.Сергеева



**План работы
общественной комиссии
по контролю за организацией и качеством питания**

Направления деятельности

1. Основные этапы в организации питания:

- Оценка состояния здоровья детей, определение приоритетных задач по его сохранению и укреплению здоровья.
- Оценка рациона питания детей в дошкольном учреждении.
- Изучение форм и фактических условий организации питания.

2. Система организации питания в дошкольном учреждении:

- Составление рациона питания с учетом всех гигиенических требований и рекомендаций.
- Контроль качества и безопасности продуктов.
- Обеспечение дошкольного учреждения пищевыми продуктами исходя из потребности на один день.
- Продолжительность хранения продуктов.
- Организация производственного контроля.

3. Производственный контроль организации детского питания:

- Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима.
- Соблюдение технологии приготовления пищи.
- Соблюдение графика закладки продуктов в котёл.
- Соблюдение объёма выдаваемых блюд по количеству детей.
- Соблюдение графика получения питания.
- Маркировка посуды при получении питания.
- Получение полного объёма блюд с пищеблока.
- Выборочное снятие остатков продуктов: в кладовой, на пищеблоке.

4. Организация питания в группе:

- Гигиеническая обстановка. - Своевременность доставки пищи в группах.
- Сервировка столов.
- Выполнение режима питания.
- Подготовка детей к приему пищи.
- Навыки опрятной еды.
- Руководство воспитателя во время приема пищи.

5. Организация питьевого режима:

- Обеспечение детей питьевой водой.
- Соблюдение питьевого режима в группах.
- Соблюдение смены питьевой воды.

6. Наличие документации по организации:

- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании
- Журнал здоровья

- Журнал-график проведения генеральных уборок
- Журнал учета скоропортящейся продукции
- Накопительная ведомость
- Инструктаж работников пищеблока.

7. Повышение гигиенической грамотности детей и родителей:

- Обучение детей основам здорового питания.
- Формирование у детей рационального пищевого поведения, профилактика рисков здоровью, связанных с рациональным питанием.
- Обеспечение родителей и детей информацией об организации дошкольного питания.
- Рациональное питание детей в дошкольном учреждении

№ п/п	Направление работы	Сроки	Где отражено
1	Ведение документации по организации питания на пищеблоке	январь	Акт (справка)
2	Соблюдения объема выданных блюд по количеству детей	январь	Акт (справка)
3	Соблюдение санитарно-гигиенических условий при раздаче пищи	февраль	Акт (справка)
4	Проверка соблюдения графика выдачи готовых блюд с пищеблока в группы	февраль	Акт (справка)
5	Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов	март	Акт (справка)
6	Проверка закладки продуктов при приготовлении блюд	март	Акт (справка)
7	Выполнение натуральных норм питания	апрель	Акт (справка)
8	Соблюдения технологии приготовления норм питания блюд	апрель	Акт (справка)
9	Контроль за качеством и безопасностью поступающих продуктов питания. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты	Май	Акт (справка)
10	Контроль за соблюдением правил кулинарной обработки продуктов	Май	Акт (справка)
11	Проверка готовности пищеблока к началу учебного года	август	Акт (справка)
12	Организация проведения и соблюдения питьевого режима в группах	сентябрь	Акт (справка)
13	Проверка наличия и состояния продуктов питания в кладовой пищеблока	октябрь	Акт (справка)
14	Проверка соблюдения технологии приготовления блюд	октябрь	Акт (справка)
15	Проверка организации питания в возрастных группах ДОУ и соблюдение гигиенического режима	Ноябрь	Акт (справка)
16	Соответствие объема порции готовой продукции выданной детям на группы	Ноябрь	Акт (справка)
	Контрольное взвешивание норм выдачи готовых блюд на группы	Декабрь	Акт (справка)
	Проверка закладки продуктов при приготовлении блюд	декабрь	Акт (справка)