

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД № 22 «ЗАЙЧИК»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 22 «Зайчик»  
\_\_\_\_\_ О.В. Самохина  
Приказ от 01.09.2025г. № 04

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

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование мероприятий</b>	<b>Сроки исполнения</b>	<b>Ответственные</b>
1.	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм на пищеблоке ДОУ	Сентябрь	Председатель комиссии
2.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока детского сада	В течение года	Члены комиссии
3.	Соблюдение графика работы пищеблока детского сада	В течение года	Члены комиссии
4.	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	Раз в месяц	Члены комиссии
5.	Соблюдение норм питьевого режима	В течение года	Члены комиссии
6.	Соблюдение поварами пищеблока ДОУ технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	В течение года	Члены комиссии
7.	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	В течение года	Члены комиссии
8.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Члены комиссии
9.	Контроль за рационом питания.	В течение года	Члены комиссии
10.	Контроль за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	В течение года	Члены комиссии
11.	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил воспитанниками ДОУ	Декабрь, май	Воспитатели
12.	Контроль за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание воспитанников	В течение года	Члены комиссии
13.	Анкетирование родителей воспитанников о качестве приготовления блюд поварами пищеблока детского сада	В течение года	Воспитатели
14.	Взятие проб готовой продукции общественной комиссией	В течение года	Члены комиссии

*Результаты проверок комиссии, а также меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц*

## **Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся:**

### **1. Проверка качества питания.**

- 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 1.2. Готовность пищеблока к работе в новом учебном году (наличие холодильного и технологического оборудования, ассортимент продукции).
- 1.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 1.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 1.5. Проверка работы пищеблока на соответствие продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленной документации.
- 1.6. Контроль за организацией приема пищи воспитанниками.
- 1.7. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 1.8. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 1.9. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 1.10. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 1.11. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 1.12. Контроль организации приема пищи воспитанниками (санитарное состояние помещений для приема пищи, обслуживание, самообслуживание).
- 1.13. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов.
- 1.14. Соблюдение гигиенических норм и правил воспитанниками во время приема пищи.

### **2. Проверка санитарного состояния помещений для приема пищи и пищеблока.**

- 2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 2.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 2.3. Наличие спецодежды, наличие и условия хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.
- 2.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 2.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 2.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

### **3. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья.**

- 3.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции (мед. книжка водителя, наличие спецодежды, санпаспорт на машину...)
- 3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

### **4. Контроль за выполнением условий государственного контракта.**

- 4.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.
- 4.2. Контроль объема услуг, оказываемых по контракту.
- 4.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- 4.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.
- 4.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**  
**по проведению родительского контроля на пищеблоке**  
**МБДОУ «Детский сад № 22 «Зайчик»**

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Члены комиссии

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

В присутствии

составили настоящий проверочный лист о том, что « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. в  
 смену, проведено мероприятие родительского контроля за питанием воспитанников.

<b>ВОПРОС</b>	<b>Да</b>	<b>Нет</b>
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем организации?		
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?		
Все ли дети моют руки перед едой?		
Все ли дети едят сидя?		
Все ли дети успевают поесть за отведенное время (хватает ли им времени)?		
Есть ли замечания по чистоте посуды?		
Есть ли замечания по чистоте столов?		
Есть ли замечания к сервировке столов?		
Теплые ли блюда выдаются детям?		
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?		
Масса всех блюд на одного ребенка по меню		г
Общая масса несъеденной пищи		кг
Индекс несъедаемости		%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подписи членов комиссии: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_