

**Муниципальное бюджетное дошкольное  
образовательное учреждение №155 «Центр развития ребенка – детский сад»**

*Адрес: Россия, 650025, Кемеровская область, Кемерово,  
ул. Рукавишниковая – 1 а, телефон: 8-(3842) 36-44-60*

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МБДОУ №155  
«Центр развития ребенка – детский сад»  
О.Ф. Григорьева  
Приказ № 12 от 01.09.2023 года

**СОГЛАСОВАНО:**

Председатель Родительского комитета  
МБДОУ №155 «Центр развития ребенка  
– детский сад» Е.О. Кондрашкина  
Протокол №1 от 01.09.2023 года

**ПЛАН (ГРАФИК)  
мероприятий родительского контроля за организацией  
питания воспитанников в МБДОУ №155  
на 2024-2025 учебный год**

<b>Организационно – аналитическая работа, информационное обеспечение</b>		
Сентябрь, 2023	Провести комиссионную проверку готовности помещения для приёма пищи к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока оказания услуги.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в месяц	Проверка родительской комиссии контроля качества питания воспитанников	Члены комиссии родительского контроля
1 раз в месяц	Контроль и заполнение: <ul style="list-style-type: none"><li>• Журнала бракеража пищевых продуктов продовольственного сырья.</li><li>• Журнала бракеража готовой кулинарной продукции.</li><li>• Журнала здоровья.</li><li>• Журнала учёта температурного режима холодильного оборудования</li></ul>	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в месяц	Проверка соблюдения графика работы помещения для приёма пищи	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в месяц	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов и готовых блюд. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты и готовых блюд.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в месяц	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объёме согласно ежедневному	Ответственные сотрудники за организацию питания,

	меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	члены комиссии
1 раз в месяц	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в месяц	Контроль рациона питания воспитанников Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему примерному меню. Контроль соблюдение условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В начале каждого полугодия	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в месяц	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. Контроль за доставкой пищевых продуктов. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правила товарного соседства.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а так же в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении продукции, в том числе скоропортящихся и особо скоропортящихся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в месяц	Заседание комиссии по питанию с приглашением воспитателей по вопросам: - Организация питания в ДОУ. Соблюдение санитарно-гигиенических требований.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
<b>Методическое обеспечение</b>		
Май, 2024	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Постоянно	Рассматривать обращения родителей по вопросам качества питания в ДОУ	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

<b><i>План по организации работы по улучшению материально-технической базы в помещении для приёма пищи.</i></b>		
По плану	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в месяц	Осуществлять проверку сохранения санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а так же его использования по назначению. Контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Своевременно организовать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
<b><i>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся</i></b>		
По плану	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в ДОУ	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии