

Рассмотрено:
на родительском собрании
от 28.08 2026г.

Утверждаю:
заведующий: Е.М.Вебер
приказ № 18 от 28.08 2026г.



**План работы общественной комиссии по контролю
за организацией и качеством питания в МКОУ Мамонтовском детском саду
на 2026-2027 учебный год**

Рассмотрено:
на родительском собрании
от 28.08 2026г.

Утверждаю:
заведующий: _____ Е.М.Вебер
приказ № _____ от _____ 2026г.

**План работы общественной комиссии по контролю
за организацией и качеством питания в МКДОУ Мамонтовском детском саду
на 2026-2027 учебный год**

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 бракеража готовой кулинарной продукции
- 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 и дома.

№	Направление работы	Сроки	Где
---	--------------------	-------	-----

п/п			отражено
1	Проверка готовности пищеблока к началу учебного года	август	Акт (справка)
2	Проверка соблюдения графика выдачи питания на группы	ежедневно	
3	Организация проведения и соблюдения питьевого режима в группах	сентябрь	Акт (справка)
4	Проверка наличия и состояния продуктов питания в кладовой пищеблока	октябрь	Акт (справка)
5	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	ежедневно	
6	Проверка соблюдения технологии приготовления блюд	октябрь	Акт (справка)
7	Проверка организации питания в возрастных подгруппах ДОУ и соблюдение гигиенического режима	ноябрь	Акт (справка)
8	Соответствие объема порции готовой продукции выданной детям	ноябрь	Акт (справка)
9	Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, подсобных помещений)	ежедневно	
10	Контрольное взвешивание норм выдачи готовых блюд на группу	декабрь	Акт (справка)
11	Проверка закладки продуктов при приготовлении блюд	декабрь	Акт (справка)
12	Ведение документации по организации питания на пищеблоке	январь	Акт (справка)
13	Соблюдения объема выданных блюд по количеству детей	январь	Акт (справка)
14	Контроль за соблюдением питьевого режима	ежедневно	
15	Соблюдение санитарно-гигиенических условий при раздаче пищи	февраль	Акт (справка)
16	Проверка соблюдения графика выдачи готовых блюд с пищеблока в группы	февраль	Акт (справка)
17	Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов	март	Акт (справка)
18	Проверка закладки продуктов при приготовлении блюд	март	Акт (справка)
19	Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками столовой	ежедневно	
20	Выполнение натуральных норм питания	апрель	Акт (справка)
21	Соблюдения технологии приготовления норм питания блюд	апрель	Акт (справка)
22	Контроль за качеством и безопасностью поступающих продуктов питания. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты	май	Акт (справка)
23	Контроль за соблюдением правил кулинарной обработки продуктов	май	Акт (справка)