

## Приложение №2

К приказу № 121 от 12.09.2023г.

### План работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МАОУ «СОШ №123» г. Перми с/п «Детский сад» на 2023 - 2024 г.г.

#### 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 котел;
- соблюдение объема выдаваемых блюд по количеству детей;
- соблюдение графика получения питания;
- маркировка посуды при получении питания;
- получение полного объема блюд с пищеблока.

##### 4. Организация питания в группе:

- гигиеническая обстановка;
- своевременность доставки пищи в группах;
- сервировка столов;
- выполнение режимов 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.

<b>№ п/п</b>	<b>Направление работы</b>	<b>ДАТА ВЫПОЛНЕНИЯ</b>
1.	1. Утверждение плана работы комиссии общественного контроля по питанию. 2. Анализ меню: соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, отсутствие в меню, запрещенных для детского питания продуктов.	Сентябрь 2023г.
2.	1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню. 2. Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, приборов, наличие салфеток и т.п.. 3. Условия соблюдения правил личной гигиены воспитанников. 4. Наличие и состояние специальной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников, осуществляющих приготовление и выдачу пищи. 5. Процесс накрывания и приема пищи детьми. 6. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	Ноябрь 2023г.
3.	1. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд. 2. Ведение журнала бракеража готовой продукции и другой документации на пищеблоке. 3. Отсутствие запрещенных для детского питания	Январь 2024г.



	продуктов в меню.	
4.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Питьевой режим.</li> <li>2. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность организацией питания их родителей или иных законных представителей.</li> <li>3. Информирование родителей и детей о здоровом питании.</li> <li>4. Соблюдение младшими (помощниками) воспитателями порционных норм блюд - взвешивание порций с групп.</li> <li>5. Анализ санитарно-технического содержания помещения группы для приема пищи: состояние обеденной мебели, столовой посуды, приборов, наличие салфеток, т.д.</li> <li>6. Организация питания на возрастных группах ДОУ: сервировка стола, формирование культурно-гигиенических навыков у детей.</li> </ol>	Март 2024г.
5.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выход готовых блюд - взвешивание контрольного блюда на пищеблоке.</li> <li>2. Анализ вкусовых предпочтений воспитанников, удовлетворенности организацией питания родителями по итогам анкетирования.</li> <li>3. Знакомство с актами административного контроля, с записями в журналах обследования санитарного состояния на пищеблоках.</li> </ol>	Май 2024г.