

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Центр развития ребенка - детский сад «Тополёк» пгт Славянка Хасанского муниципального округа

СОГЛАСОВАНО:

Председатель Родительского комитета
МБДОУ «Тополёк» пгт Славянка
Протокол №1

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ «Тополёк»
пгт Славянка Е.В. Борухина
Приказ № 722/2 от 10.09.2025г



**ПЛАН (ГРАФИК)
мероприятий родительского контроля за организацией
питания воспитанников в
МБДОУ «Тополёк» пгт Славянка
на 2025-2026 учебный год**

Организационно – аналитическая работа, информационное обеспечение		
	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 .	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: • Журнала бракеража пищевых продуктов продовольственного сырья. • Журнала бракеража готовой кулинарной продукции. • Журнала здоровья. • Журнала учёта температурного режима холодильного оборудования	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. Поверка 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

<i>План по организации работы по улучшению материально-технической базы в помещении для приёма пищи.</i>		
По плану	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	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
<i>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся</i>		
По плану	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в ДОУ	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии