

**Департамент образования
Администрации городского округа Самара
муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида № 149» городского округа Самара
(МБДОУ «Детский сад № 149» г.о. Самара)**

П Р И К А З

29.08.2025

№ 66-ОД

Самара

**О создании комиссии по контролю организации и качества питания
воспитанников**

В соответствии с Методическими рекомендациями «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных учреждениях» (МР 2.4.0180-20), с Положением о контроле организации и качества питания муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 149» городского округа Самара, утвержденным приказом от 07.09.2023г. № 76-ОД

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по контролю организации и качества питания с 01.09.2025г. по 31.08.2026 в составе:
 - Заведующего – Лукьяновой Наиды Мукайловны;
 - Заместителя руководителя - Петрову Зою Викторовну;
 - Старшей медсестры – Стукаловой Елены Сергеевны;
 - Медсестры по физиотерапии– Гарифовой Гульсиры Гакильевны;
 - Повара ООО «Комбинат школьного питания» – Беловой Ольги Витальевны;
 - Повара - бригадира ООО «Комбинат школьного питания» - Людино Марии Сергеевны;
 - Воспитателя – Андрияновой Елены Юрьевны;
 - Представитель родительской общественности (по согласованию);
2. Комиссии осуществлять контроль в соответствии с планом-графиком контроля организации и качества питания.
3. Утвердить план-график контроля за организацией и качеством питания в МБДОУ.
4. Комиссии в своей работе руководствоваться Положением о контроле организации и качества питания муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 149» городского округа Самара.

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

Н.М. Лукьянова

С приказом ознакомлены:

Заместитель руководителя

З.В. Петрова

Старшая медицинская сестра

Е.С. Стукалова

Медицинская сестра по физиотерапии

Г.Г. Гарифова

Повар

О.В. Белова

Повар-бригадир

М.С. Людино

Воспитатель

Е.Ю. Андриянова

Н.М. Лукьянова, заведующий
8(846) 9948149

В дело № 01-19
делопроизводитель
Р.И. Тазитдинова

Приложение
к Положению о контроле организации и
качества питания муниципального бюджетного
дошкольного образовательного учреждения «Детский сад
комбинированного вида № 149» городского округа Самара

**План-график
контроля за организацией и качеством питания в
МБДОУ «Детский сад № 149» г.о. Самара**

№	Объект контроля	Срок проведения контроля
Контроль за поступлением продуктов питания		
1.	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в учреждение	I квартал
2.	Правильность и своевременность поступления сертификатов качества	II квартал
3.	Соблюдение правил хранения продуктов (качество кладовых, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения	III квартал
4.	Оценка качества поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов)	IV квартал
5.	Правильность хранения и сроки реализации продуктов	Постоянно
Контроль за технологией приготовления пищи		
6.	Контроль за закладкой основных продуктов	Постоянно
7.	Контроль пересечения потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря и тары	I и III квартал
8.	Соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам	II и IV квартал
Контроль за качеством и количеством готовой продукции		
9.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	I квартал
10.	Соблюдение графика выдачи блюд с пищеблока	II квартал
11.	Отбор и хранение суточной пробы согласно ежедневному меню	III квартал
12.	Соблюдение норм выхода блюд с пищеблока	IV квартал

Контроль за санитарным состоянием пищеблока		
13.	Оснащенность пищеблока в соответствии с СанПиН	I квартал
14.	Санитарно-техническое содержание пищеблока и состояния мест приема пищи	II квартал
	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, которые раздают готовые блюда	III квартал
15.	Проверка температурного режима холодильного оборудования	Постоянно
16.	Санитарное состояние и маркировка посуды, разделочных досок и кухонного инвентаря.	IV квартал
17.	Выполнение графика уборки пищеблока	Постоянно
Контроль за режимом питания и питьевым режимом в группах		
18.	Соблюдение режима питания (соответствие возрастным и гигиеническим требованиям)	Постоянно
19.	Соблюдение норм выдачи пищи воспитанникам	Постоянно
20.	Создаются благоприятные условия для приема пищи, включая интерьер обеденного зала, сервировку столов, микроклимат, освещенность	I и III квартал
21.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	II и IV квартал
22.	Соблюдение питьевого режима в группах	Постоянно
Контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала пищеблока		
23.	Наличие медицинского осмотра и санитарного минимума у работников пищеблока	1 раз в год
24.	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	Постоянно
Контроль за ведением документации		
25.	Изучение документации: меню, технологические карты приготовления блюд, документы по реализации продуктов питания (журнал закладки продуктов питания), контролю качества готовых блюд	Постоянно
Анкетирование родителей		
26.	Удовлетворенность родителей качеством и организацией питания	IV квартал

