

Утверждаю
Заведующий ГБДОУ ЛНР
«Дьяковский ясли – сад
«Берёзка»



С.Н. Литвинова

от 09.01.2024 г.

План работы

Комиссии родительского контроля за организацией питания
ГБДОУ ЛНР «Дьяковский ясли – сад «Берёзка» на 2024 – 2025 учебный год

Цель: создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания.

Задачи:

- оценка благоприятных условий для организации рационального питания воспитанников;
- решение вопросов качественного и здорового питания воспитанников;
- контроль за обеспечением санитарно гигиенической безопасности питания;
- контроль за соответствием меню с реализуемыми блюдами;
- информирование родителей на родительских собраниях об организации питания в ДОУ;
- помощь педагогическим работникам в организации мероприятий по пропаганде здорового питания среди воспитанников и родителей.

Основные мероприятия	Сроки	Ответственные
1. Организационно – аналитическая работа, информационное обеспечение		
Провести комиссионную приёмку готовности пищеблока к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока и оказанию услуги.	Сентябрь(1 неделя)	Члены комиссии
Контроль за проведением технического обслуживания, используемого технологического/холодильного оборудования пищеблока(при необходимости)	Сентябрь(1 неделя)	Члены комиссии
Контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым инвентарём и/ или потребность в его маркировке(при необходимости)	Сентябрь(1 неделя)	Члены комиссии

Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников с учётом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».	Сентябрь (1 неделя)	Члены комиссии
Контроль и заполнение документации (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции, журнал учёта температурного режима холодильного оборудования и т.д.)	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объёме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно – эпидемиологическими требованиями.	Ежедневно	Члены комиссии
Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	1 раз в неделю.	Члены комиссии
Контроль рациона питания. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему примерному меню.	Ежедневно	Члены комиссии
Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания услуг на объекте.	По мере необходимости	Члены комиссии
Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов.	1 раз в неделю.	Члены комиссии
Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии санитарного законодательства.	Ежедневно	Члены комиссии
Проверка соблюдения требований Сан Пин к оборудованию, инвентарю.	В начале каждого полугодия	Члены комиссии
Контроль за соблюдением принципов « щадящего питания» (при приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие	1 раз в неделю	Члены комиссии

технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление)		
Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании (при отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима, вовремя информация заносится в журнал учёта температурного режима холодильного оборудования)	1 раз в неделю	Члены комиссии
Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.	1 раз в неделю	Члены комиссии
Контроль за соблюдением сроков годности, температурно – влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно эпидемиологическим требованиям при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.	1 раз в неделю	Члены комиссии
1. Методическое обеспечение.		
Организация консультаций для педагогических работников и родителей (законных представителей) по темам: «Организация процесса питания и сервировки стола», «Здоровое питание – здоровый ребёнок»	1 раз в месяц	Члены комиссии
Создание и сопровождение страницы сайта, оформление информационного стенда для участников образовательных отношений с методическими рекомендациями.	В течении года	Члены комиссии
Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Постоянно	Члены комиссии
Рассматривать обращения родителей (законных представителей) по вопросам качества и/или порядка оказания услуг по организации питания в дошкольном учреждении.	Постоянно	Члены комиссии

родителей по вопросам качества и организации питания в дошкольном учреждении		комиссии
План организации работы по улучшению материально – технической базы пищеблока		
Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, подсобных помещений)	Ежедневно	Члены комиссии
Замена устаревшего оборудования.	По мере необходимости	Члены комиссии
Осуществлять проверку сохранности, санитарно – технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо - и теплоснабжения)	1 раз в месяц	Члены комиссии
Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и Дератизационных работ (профилактические), дезинфекционных мероприятий.	По мере необходимости	Члены комиссии

2. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди воспитанников		
Проведение педагогического часа по темам: «Режим питания и его значение», « Культура приёма пищи», «Острые кишечные заболевания и их профилактика», «Вредные продукты»	В течении года	Члены комиссии
Проведение родительских собраний по темам организации правильного питания.	В течении месяца	Члены комиссии
Проведение анкетирования среди родителей по вопросам качества и организации питания в дошкольном учреждении	Декабрь и апрель	Члены комиссии
3. План организации работы по улучшению материально – технической базы пищеблока		
Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, подсобных помещений)	Ежедневно	Члены комиссии
Замена устаревшего оборудования.	По мере необходимости	Члены комиссии
Осуществлять проверку сохранности, санитарно – технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо - и теплоснабжения)	1раз в месяц	Члены комиссии
Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и Дератизационных работ (профилактические), дезинфекционных мероприятий.	По мере необходимости	Члены комиссии