

Муниципальное автономное дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад № 305» г.Перми

ПРИКАЗ

13.11.2020

№ 247 -О

**«О создании общественной комиссии по
контролю за организацией питания в
МАДОУ «Детский сад №305» г.Перми»**

С целью усиления контроля организации и качества питания в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №305» г.Перми, соблюдения сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, а также в рамках осуществления производственного контроля

Приказываю:

1. Создать комиссию общественного контроля организации и качества питания (далее – комиссия) из числа работников, отвечающих за организацию питания в МАДОУ «Детский сад №305» г.Перми, в следующем составе:

- заведующий Анастасия Игоревна Вечеркова;

1 корпус:

- старшая медицинская сестра Галина Ивановна Романова;
- заместитель заведующего по АХЧ Евгения Михайловна Яшкова
- методист Юлия Александровна Фёдорова

2 корпус:

- заведующий хозяйством Марина Геннадьевна Наугольных;
- старший воспитатель Оксана Михайловна Сабитова
- медицинская сестра Гараева Наталья Борисовна

2. Включить в комиссию по общественному контролю представителей от родительской общественности в следующем составе:

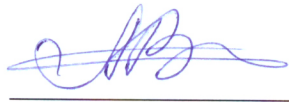
1 корпус:

- Чайникова Татьяна Апполинариевна (4 группа)

- Машкина Марина Дмитриевна (6 группа)
 - Субботина Наталья Викторовна (5 группа)
- 2 корпус:
- Баязитова Ольга Борисовна (1 группа)
 - Мазунина Кристина Георгиевна (2 группа)
 - Сидорова Гульфия Фаисовна (7 группа)


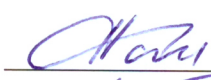
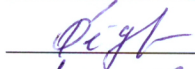

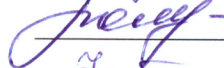

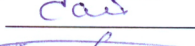


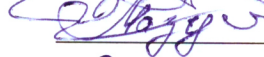

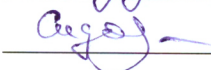
3. Утвердить Положение об общественной комиссии по контролю за организацией питания в МАДОУ «Детский сад №305» г.Перми (Приложение 1)
4. Утвердить Карту контроля комиссии за организацией питания в МАДОУ «Детский сад №305» г.Перми
5. Комиссии по общественному контролю за организацией питания в своей работе руководствоваться Положением об общественной комиссии по контролю за организацией питания в МАДОУ «Детский сад №305» г.Перми
6. Комиссии по общественному контролю за организацией питания до 15 ноября разработать график контроля организации питания в МАДОУ «Детский сад №305» г.Перми
7. Контроль за работой комиссии оставляю за собой.

Заведующий



А.И.Вечеркова

С приказом ознакомлены:

	/Яшкова Е.М.		/Наугольных М.Г.
	/Федорова Ю.А.		/Сабитова О.М.
	/Романова Г.И.		/Гараева Н.Б.
	/Чайникова Т.А.		/Баязитова О.Б.
	/Машкина М.Д.		/Мазунина К.Г.
	/Субботина Н.В.		/Сидорова Г.Ф.

**Общественный контроль за организацией питания
в МАДОУ «Детский сад №305» г.Перми**

Дата проведения: «__» _____ 20__ г.

Время начала работы комиссии общественного контроля в учреждении: ____ ч. ____ мин.

Время окончания работы комиссии общественного контроля в учреждении: ____ ч. ____ мин.

ФИО сотрудника ДОУ, сопровождавшего комиссию общественного контроля: _____

Состав комиссии общественного контроля (ФИО):

Подписи:

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Направления деятельности, подлежащие проверке:

1. Информированность и мнение родителей по вопросам организации питания (сайт ДОУ, информационные стенды, анкеты, отзывы)

А – Да

Б - Нет

Примечание

2. Информированность родителей о наличии циклического меню (размещенного на сайте ДОУ, на стенде у пищеблока)

А – Да

Б - Нет

Примечание

3. Имеется ли Положение об организации питания в ДОУ

А – Да

Б - Нет

Примечание

4. Наличие утвержденного заведующим ДОУ циклического меню

А – Да

Б - Нет

Примечание

5. Наличие приказа о составе бракеражной комиссии

А – Да

Б - Нет

Примечание

6. Соответствие фактического рациона (по вывешенному на пункте раздачи и в родительских уголках групп) цикличному меню

Показатель оценки соответствия	оценка
Сезон (вписать)	А- соответствует цикличному меню Б –не соответствует цикличному меню
День (вписать)	А- соответствует цикличному меню Б –не соответствует цикличному меню
Выход порций готовых блюд (вписать)	А- соответствует цикличному меню Б –не соответствует цикличному меню

Примечание

7. Наличие технологических карт и их соответствие используемому сборнику рецептов (по ассортименту блюд на день обследования, оценка выборочная)

А – Да, технологические карты соответствуют используемому Сборнику рецептов
Б - Нет, технологические карты не соответствуют используемому Сборнику рецептов

Примечание

8. Журналы учета

№ п/п	Наименование документации	Наличие	Своевременность заполнения
1	Журнал бракеража готовой продукции	А –да Б -нет	А -ежедневно Б –несвоевременно
2	Журнал бракеража скоропортящейся продукции	А –да Б -нет	А –своевременно Б –несвоевременно
3	Журнал «Здоровья»	А –да Б -нет	А -ежедневно Б –несвоевременно
4	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	А –да Б -нет	А -ежедневно Б –несвоевременно

Примечание

9. Проводится ли внутренний контроль за качеством и безопасностью производимой продукции и условиями производства

А –да

Б –нет

Примечание

10. Проводятся ли лабораторные испытания готовых блюд и лабораторные исследования на пищеблоке

А –да

Б –нет

Примечание

11. Проведение мероприятий по профилактике витаминной недостаточности и наличие Журнала витаминизации

А –да

Б –нет

Примечание

12. Снятие пробы для оценки соответствия требованиям технологической карты (по возможности совместно с бракеражной комиссией) оценка по 5-ти бальной шкале

Дата снятия пробы	Наименование блюда	Показатель соответствия			
		По цвету	По запаху	По вкусу	Примечание

13. В групповой на информационном стенде для родителей размещена информация о фактическом меню

Оценка	№ групповой (не менее 2-х)					
	№_	№_	№_	№_	№_	№_
А -Да						
Б -нет						

Примечание

14. В буфетной имеется мерная посуда (промаркированная) для порционирования блюд

Оценка	№ групповой (не менее 2-х)					
	№_	№_	№_	№_	№_	№_
А -Да						
Б -нет						

Примечание

15. В буфетной имеются инструкции о правилах мытья посуды и дезинфекции столовой посуды и приборов

Оценка	№ групповой (не менее 2-х)					
	№_	№_	№_	№_	№_	№_
А -Да						
Б -нет						

Примечание

16. Количество используемой столовой посуды

А- на большей части (более 15 тарелок или чашек имеют сколу и трещины)

Б – часть тарелок и чашек имеют сколы и трещины

В – сколы и трещины на посуде отсутствуют

Оценка	№ групповой (не менее 2-х)					
	№_	№_	№_	№_	№_	№_
А						
Б						
В						

Примечание

17. Культура питания (по наблюдениям в одной групповой во время приема пищи)

- Комфортность места за столом

А – детям комфортно, удобно

Б – не комфортно

- Сервировка стола

А – салфетки одноразовые в подставках по числу столов и дополнительно салфетки по числу детей или скатерть

Б – только салфетки одноразовые

В – нет салфеток

Г – столовые приборы соответствуют возрасту

Примечание

Комментарии по результатам наблюдения

Подписи комиссии общественного контроля:

_____/_____
_____/_____
_____/_____
_____/_____
_____/_____
_____/_____