



УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
ПЕРМСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДВУРЕЧЕНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «СЕМИЦВЕТИК»

ПРИКАЗ

30.08.2024

№ 166

**О создании комиссии
по контролю за организацией и
качеством питания воспитанников**

В соответствии со статьей 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации», Положения о производственном контроле за организацией и качеством питания в МАДОУ «Двуреченский детский сад «Семицветик», в целях контроля выполнения действующих норм и правил при организации питания воспитанников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания воспитанников в МАДОУ «Двуреченский детский сад «Семицветик» (далее Комиссия).
2. Утвердить состав комиссии в составе:
 - председатель комиссии Пирожникова Н.Б., заместитель заведующего по АХД;
 - секретарь - Старцева Р.Р, делопроизводитель;
 - члены комиссии: заведующий Старкова Л.П, старшие воспитатели Галкина Г.А., Фролкина С.Г., специалист в сфере закупок Вахрушева С.Г.
3. Утвердить план работы комиссии (приложение 1).
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

Сидорова



Л.П. Старкова

С приказом ознакомлены:

Пирожникова Н.Б. *Пирожникова*

Галкина Г.А.

Фролкина С.Г.

Вахрушева С.Г. *Вахрушева*

Старцева Р.Р. *Старцева*

План работы комиссии.

№ п/п	Позиции	Сроки выполнения	Ответственное лицо
1.	Профессиональная квалификация поваров не ниже 4 разряда	август	Члены комиссии
2.	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	август	Члены комиссии
3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	август	Члены комиссии
4.	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в год	август	Члены комиссии
5.	<p>Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)</p> <p>-----</p> <p><*> Сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов</p>	1 раз в месяц	Члены комиссии
6.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требований к качеству поставляемых продуктов	август	Члены комиссии
7.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1 раз в месяц	Члены комиссии
8.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц	Члены комиссии
9.	<p>Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования.</p> <p>Наличие в складском помещении термометра и гигрометра.</p> <p>Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале</p>	1 раз в месяц	Члены комиссии
10.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц	Члены комиссии

11.	Буфетная обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц	Члены комиссии
12.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц	Члены комиссии
13.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц	Члены комиссии
14.	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованному с заведующим детским садом	февраль, август	Члены комиссии
15.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов	сентябрь, декабрь, март, июнь	Члены комиссии
16.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	1 раз в месяц	Члены комиссии
17.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	август	Члены комиссии
18.	Организация питьевого режима (использование кипяченой воды или бутилированной)	1 раз в месяц	Члены комиссии
19.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов)	1 раз в месяц	Члены комиссии
20.	Наличие и количество в меню и в Ведомости контроля за рационом питания витаминизированных напитков	1 раз в месяц	Члены комиссии
21.	Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд - не менее 1 раза в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год; микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 2 раз в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - не менее 2 раз в год	август, январь	Члены комиссии
22.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц	Члены комиссии