



УТВЕРДАЮ
Заведующий МБДОУ
Т.И. Мурашко

**План работы общественной комиссии по контролю
за организацией питания
в МБДОУ «Детский сад «Кораблик» п. Провидения»**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
1.	Ознакомление с нормативными документами по организации питания в детском саду - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" - Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности	Октябрь-ноябрь	Руководитель ОУ
2.	Организация питания на пищеблоке: - Контроль за санитарным состоянием пищеблока; - Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции; - Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации; - Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания; - Контрольные взвешивания порций на группах	Октябрь-ноябрь	Руководитель ОУ Заместитель заведующей по АХЧ
3.	Анкетирование родителей «Здоровое питание – здоровый ребенок»	Декабрь	Заместитель заведующей по УВР

4.	<p>Организация питания в группах:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение режима питания; - сервировка стола и воспитание культурно – гигиенических навыков у детей; - информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня). - консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей 	Февраль	<p>Руководитель ОУ Заместитель заведующей по АХЧ</p>
5.	<ul style="list-style-type: none"> - Проверка закладки продуктов для приготовления обеда. - Выполнение инструкции по проведению санитарно – профилактических мероприятий на пищеблоке. - соблюдение режима питания в группах; - ознакомление с программой ХАССП Безопасность пищевой продукции 	Апрель	<p>Руководитель ОУ Заместитель заведующей по АХЧ</p>