**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение**

**«Детский сад № 120» г. Перми**

**(МАДОУ «Детский сад № 120» г. Перми)**

**ПРИКАЗ**

20 октября 2021 г. № 363

г. Пермь

**Об утверждении комиссии по контролю**

**за качеством предоставления питания**

 В целях организации контроля за качеством предоставления питания воспитанникам, в соответствии с Федеральным законом от 21.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», приказом начальника департамента образования администрации города Перми от 03.09.2021 № 059-08-01-09-942 «Об организации питания в подведомственных муниципальных образовательных учреждениях, имеющих группы для детей дошкольного возраста, в 2021-2022 учебном году», Устава учреждения, Положения об организации питания воспитанников в МАДОУ «Детский сад № 120» г. Перми», утвержденного приказом заведующего от 10.09.2021 № 301, решением Управляющего совета от 20.10.2021 протокол № 1, решением Общего собрания работников от 20.10.2021, протокол № 3

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить комиссию по контролю за качеством предоставления питания в составе:

- Казакова Любовь Николаевна – председатель, представитель работников;

- Маткаримова Наталья Геннадьевна – член комиссии, представитель работников;

- Турянская Ксения Леонидовна – представитель родителей (законных представителей)– член комиссии;

- Рубцова Мария Сергеевна – представитель родителей (законных представителей)– член комиссии.

1. Зам. заведующего Задворной Н.В. обеспечить подготовку в срок до 25.10.2021 плана работы комиссии по контролю за качеством предоставления питания воспитанникам на 2021-2022 учебный год.
2. Общественной комиссии по контролю за организацией питания руководствоваться положением об организации питания воспитанников, планом работы на 2021 – 2022 учебный год.
3. Ввести в действие с даты издания приказа.
4. Контроль над исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.В. Верхоланцева

С приказом ознакомлены:

Зам. заведующего \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.В. Задворная

Воспитатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Н. Казакова

Воспитатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Г. Маткаримова

Приложение № 1

к приказу заведующего

№ 363 от 20 октября 2021 г.

**План**

**работы общественной комиссии по контролю за качеством предоставления питания воспитанникам на 2021-2022 учебный год.**

(Раз в квартал)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Объект контроля**  | **Срок контроля** |
| 1. **Контроль за рационом питания воспитанников согласно требованиям**

 **СанПин 2.3/2.4-3590-20** |
| 1.1. | Наличие примерного 10-дневного меню, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы (1,5-3, 3-7 лет) на 2 сезона (размещение информации на сайте ДОУ) | Ноябрь, февраль, май, август |
| 1.2. | Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, меню на текущую дату). Наличие материалов по формированию навыков культуры здорового питания | Ноябрь, февраль, май, август |
| 1.3. | Наличие полной, актуальной информации в разделе «Организация питания воспитанников» на официальном сайте МАДОУ. | Ноябрь, февраль, май, август |
| **2. Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации** |
| 2.1. | Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) | Ноябрь, февраль, май, август |
| 2.2. | Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов) | Ноябрь, февраль, май, август |
| 1. **Контроль за качеством и безопасностью производимой продукции**
 |
| 3.1. | Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню  | Ноябрь, февраль, май, август |
| 3.2. | Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция) | Ноябрь, февраль, май, август |
| 3.3. | Своевременность проведения лабораторных и инструментальных исследований | Декабрь, май |
| 1. **Полнота и своевременность заполнения документации**
 |
| 4.1. |  - Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования- Журнала бракеража готовой пищевой продукции- Журнал гигиенический журнал сотрудников пищеблока- Журнал контроля проведения генеральных уборок- Журнал контроля работы рециркулятора | Ноябрь, февраль, май, август |
| 5. | Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки) | Ноябрь, февраль, май, август |
| 6. | Контроль процесса накрывания и приема пищи детьми в группах.  | Ноябрь, февраль, май, август |