

Школ деч ончычсо муниципал
бюджет туньктыш тон «Йошкар-
Оласе 80 №ан «Ужара» йочасад»



Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение «Детский
сад №80 «Ужара» г. Йошкар-Олы»

424037, Россия, Марий Эл республик, Йошкар-
Ола, Подольских Курсант урем, 12-ше «б» порт
E-mail: dou-ds-80@yandex.ru

424037, Россия, Республика Марий Эл, город
Йошкар-Ола, улица Подольских Курсантов, дом 126
E-mail: dou-ds-80@yandex.ru

Тел). (8362) 41-93-00, 41-94-91, ОКПО 12915377, ОГРН 1021200757885, ИНН 1215034040, КПП 121501001

СОГЛАСОВАНО:

Председатель Управляющего совета
МБДОУ «Детский сад № 80 «Ужара»

 Горинова М.Д.

«31» августа 2025г.



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ «Детский сад
№ 80 «Ужара» г. Йошкар-Олы

 С.Н. Маланина

«29» августа 2025 г.

План работы комиссии по питанию Управляющего совета МБДОУ «Детский сад № 80 «Ужара» на 2025-2026 учебный год

Цель: контроль за организацией питания, качеством продуктов, соответствием меню требованиям СанПиН, соблюдением норм питания и санитарно-гигиенических требований на пищеблоке, а также информирование родителей о принципах здорового питания.

Задачи:

- Осуществление контроля за качеством и безопасностью питания в детском саду, соблюдение требований СанПиН.
- Разработка предложений для улучшения качества питания в ДОУ.
- Содействие в создании буклетов, папок-раскладушек по формированию у детей навыков здорового питания.
- Информирование родителей о принципах здорового питания и организации питания в детском саду.

Состав комиссии:

1. Злобина И.А.
2. Корчагина О.А.
3. Савельев А.С.

Сроки реализации:

2025-2026 учебный год

Основные направления работы:

Контроль за качеством и безопасностью питания:

- Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.

- Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов на складе и в холодильниках.
- Проверка сроков реализации продуктов.

Контроль за приготовлением пищи:

- Проверка соблюдения технологии приготовления пищи.
- Оценка качества приготовленных блюд (внешний вид, вкус, запах).
- Проведение целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.
- Контроль за соответствием блюд, указанных в меню, фактически приготовленным.

Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований:

- Проверка помещений пищеблока, инженерных коммуникаций и других составляющих.
- Проверка соответствия меню требованиям СанПиН (калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов).
- Проверка соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
- Проверка соблюдения правил мытья посуды и кухонного инвентаря.

Контроль за организацией питания:

- Проведение мониторинга за организацией горячего питания в группах.
- Контроль за организацией питьевого режима.

Информирование родителей:

- Ознакомление родителей с меню.
- Размещение информации о принципах здорового питания на информационных стендах и сайте детского сада в виде буклетов, папок-передвижек.
- Выступления на родительских собраниях на тему совместной работы семьи и ДОО по формированию здорового питания дошкольников.

Планирование деятельности:

Заседания комиссии: 3 раза в год.

Подготовка отчетов: итоговый отчет к заседанию управляющего совета в мае.