

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



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

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 12б
E-mail: dou-ds-80@yandex.ru

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



СОГЛАСОВАНО:
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 80 «Ужара»
Маланина С.Н.
31 августа 2024г.

УТВЕРЖДАЮ:
Председатель Управляющего совета
МБДОУ «Детский сад № 80 «Ужара»
Горинова М.Д.
31 августа 2024г.

План работы комиссии по питанию Управляющего совета МБДОУ «Детский сад № 80 «Ужара» на 2024-2025 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.
- Обеспечение соответствия организации питания требованиям СанПиН.
- Содействие формированию у детей навыков здорового питания.
- Информирование родителей о принципах здорового питания и организации питания в детском саду.
- Совершенствование питания в детском саду.

Состав комиссии:

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

Сроки реализации:

2024-2025 учебный год

Основные направления работы:

Контроль за качеством продуктов:

- Проверка документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов.
- Проверка условий хранения продуктов на складе и в холодильниках.
- Оценка соответствия продуктов, указанных в накладных, фактически поступившим.

- Проверка сроков реализации продуктов.

Контроль за приготовлением пищи:

- Проверка соблюдения технологических процессов приготовления пищи.
- Оценка качества приготовленных блюд (внешний вид, вкус, запах).
- Контроль за соблюдением норм закладки продуктов.
- Контроль за соответствием блюд, указанных в меню, фактически приготовленным.

Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований:

- Проверка санитарного состояния пищеблока (помещения, оборудование, инвентарь).
- Проверка соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
- Проверка соблюдения правил мытья посуды и кухонного инвентаря.

Контроль за организацией питания:

- Проверка соответствия меню требованиям СанПиН (калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов).
- Проверка организации приема пищи детьми (соблюдение режима, сервировка столов).
- Контроль за организацией питьевого режима.

Информирование родителей:

- Ознакомление родителей с меню.
- Проведение бесед и консультаций по вопросам питания детей.
- Размещение информации о принципах здорового питания на информационных стендах и сайте детского сада.
- Организация родительских собраний по вопросам питания.

Планирование деятельности:

Заседания комиссии: 3 раза в год.

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

Взаимодействие с другими органами управления ДОО:

Регулярное информирование Управляющего совета о своей деятельности, Предоставление отчетов о работе комиссии, участие в совместных заседаниях.

Привлечение специалистов по питанию для работы в комиссии.

Взаимодействие с заведующим и медицинским работником детского сада по вопросам организации питания.

Взаимодействие с родителями по вопросам информирования и получения обратной связи.