МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОМЫШЛЕННОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД № 1 «РЯБИНКА»
(МБДОУ д/с № 1 «Рябинка»)

ПРИКАЗ

от «01» сентября 2023г. № 243

пгт. Промышленная

«Об организации родительского контроля качества питания в МБДОУ д/с № 1 «Рябинка»

Руководствуясь методическими рекомендациями МР2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», с целью повышения эффективности контроля качества горячего питания обучающихся в МБДОУ д/с № 1 «Рябинка»

Приказываю:

1. Назначить ответственных за организацию «Родительского контроля качества горячего питания»старших медицинских сестер:

МБДОУ д/с № 1 «Рябинка» (ул. Крупской, 22) - Полякову Л.А., старшую медсестру;

МБДОУ д/с № 1 «Рябинка» (ул. Лесная, 2в) - Шамшину Н.В., старшую медсестру;

МБДОУ д/с № 1 «Рябинка» (ул. Кооперативная, 10) - Барыкину Ю.А., старшую медсестру;

2. Утвердить составы комиссий по контролю за качеством горячего питания в МБДОУ д/с № 1 «Рябинка» (Приложение 1).

3. Утвердить график посещения родителей МБДОУ д/с № 1 «Рябинка» с целью осуществления контроля качества горячего питания обучающихся (Приложение 2).

4. Утвердить форму оценочного листа контроля, акта и журнала посещения родителями МБДОУ д/с № 1 «Рябинка» с целью осуществления контроля качества питания (Приложение 3).

И.о.заведующего МБДОУ д/с № 1 «Рябинка» Т.В.Митроченко

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПРОМЫШЛЕННОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД №1 "РЯБИНКА"

Подписан: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПРОМЫШЛЕННОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД №1 "РЯБИНКА"
DN: C=RU, S=Кемеровская область, STREET="ул. Крупской, 22", L=Промышленная, T=Заведующая, OU=Руководство, O="МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПРОМЫШЛЕННОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД №1 "РЯБИНКА"", ОГРН=1094240000026, СНИЛС=03546871269, ИНН ЮЛ=4240010017, ИНН=424001469660, E=detskisad_ryabinka@mail.ru, G=Людмила Петровна, SN=Щеглова, CN="МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПРОМЫШЛЕННОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД №1 "РЯБИНКА""
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: место подписания
Дата: 2024.02.13 09:28:46+07'00'
Foxit PDF Reader Версия: 11.2.2

С приказом ознакомлены:

Приложение 1
к Приказу № 243 от 01.09.2023г.

Состав комиссии
по контролю качества горячего питания
в МБДОУ д/с № 1 «Рябинка»
(ул. Крупской, 22)

Члены комиссии:
1. Анникова Ксения Михайловна
2. Вихрова Дарья Сергеевна
3. Белик Кристина Сергеевна
4. Ольхова Ксения Игоревна
5. Жандарова Альвина Сергеевна

Состав комиссии
по контролю качества горячего питания
в МБДОУ д/с № 1 «Рябинка»
(ул. Лесная, 2в)

Члены комиссии:
1. Черниченко Елена Сергеевна
2. Унрау Ирина Александровна
3. Ковалева Елена Сергеевна
4. Наумкина Дарья Валерьевна
5. Захарова Татьяна Федоровна

Состав комиссии
по контролю качества горячего питания
в МБДОУ д/с № 1 «Рябинка»
(ул. Кооперативная, 10)

Члены комиссии:
1. Харитонова Асель Сахавадиновна
2. Кургузова Наталья Валентиновна
3. Федорова Ксения Петровна
4. Мурзинцева Дарья Сергеевна
5. Береснева Ильвира Ильясововна

Приложение 2

к Приказу № 243 от 01.09.2023г.

График
посещения родителей
МБДОУ д/с № 1 «Рябинка»
с целью осуществления контроля
качества горячего питания обучающихся

Четный месяц – 1-2 раза в четные недели (2, 4)
Нечетный месяц – 1-2 раза в нечетные недели (1,3)

Приложение 3

к Приказу № 243 от 01.10.2023г.

ЖУРНАЛ

контроля горячего питания родителями
МБДОУ д/с № 1 «Рябинка»

Дата	**ФИО родителей**	**Прием пищи**	**Результаты проверки (основные выводы и выявленные недостатки)**	**Подпись**	**Отметка по устранению выявленных недостатков**
1	2	3	4	5	6

АКТ № ___
проверки качества горячего питания родителями
МБДОУ д/с № 1 «Рябинка»

От «____»_____2023г.

Комиссия в составе родителей:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

провела проверку организации горячего питания обучающихся и качество готовой пищи в МБДОУ д/с № 1 «Рябинка» и установила следующее.

1. Все блюда соответствуют/не соответствуют утвержденному меню.

2. Качество готовой продукции:

Наименование блюда	**Вкусовые качества**	**t подачи блюд**	**Весовое соответствие**

3. Выявленные недостатки по качеству готовых блюд: _____
_____
_____

4. Нарушение санитарных норм: _____
_____
_____

5. Общая оценка организации питания в МБДОУ д/с № 1 «Рябинка»: _____
_____
_____

Подписи членов комиссии: _____ _____ _____ _____
_____ _____ _____ _____
_____ _____ _____ _____

Приложение 2
к МР 2.4.0180-20

Оценочный лист

Дата проведения проверки: _____
Комиссия, проводившая проверку:
_____
_____
_____
_____
_____
_____

	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	
	Б) нет	
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	
6.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
8.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	
9.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
10.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
11.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
12.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	

	А) нет	
	Б) да	
13.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
14.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
15.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	
16.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	

Подписи членов комиссии: _____ _____ _____ _____

_____ _____ _____ _____

_____ _____ _____ _____