

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЛАСТОЧКА» С. ГЛИНКА

П Р И К А З

24. 07. 2024г.

с. Глинка

№ 88 - ОД

О создании Совета по питанию  
МБДОУ «Ласточка» с.Глинка

На основании совместного приказа министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 24.12.2014г. №412 и методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым, выполнения Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13 “Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций” (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26) Постановление от 27.10.2020 г. №32 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

С целью контроля за сохранностью продуктов, сроками их реализации, качеством приготовления пищи, рациональности составления меню, стоимости питания на одного ребенка в месяц

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать Совет по питанию в МБДОУ «Ласточка» с.Глинка в следующем составе:

**председатель комиссии:** заведующий - Долженкова В.Д.,  
**члены комиссии:** медицинская сестра - Э.А.Вилиляева  
повар - Вилиляева Н.С.,  
бухгалтер - Умерова Э.У  
председатель ПК –Кравченко Н.А.

2. Совет по питанию:

обсуждает выполнение действующих (новых) федеральных и региональных, муниципальных нормативных документов по питанию детей;

готовит проекты документов ДОУ по питанию детей; участвует в составлении плана работы Совета на 1 год;

рассматривает всесторонне вопросы снабжения продуктами питания ДОУ, их хранения и организации питания детей, обеспечение данной работы всеми категориями сотрудников ДОУ (медицинским, педагогическим, обслуживающим персоналом);

заслушивает отчеты и информации о результатах контроля за организацией питания в ДОУ; обеспечивает систему ежедневного контроля за организацией питания воспитанников;

изучает лучший опыт организации питания детей на группах и обеспечивает его

распространение;

изучает мнение родителей о состоянии питания детей в ДООУ;

участвует в рассмотрении обращений, жалоб родителей на организацию питания детей;

обеспечивает информирование, консультирование работников пищеблока, педагогов, помощников воспитателей по вопросам питания дошкольников;

2.10. ежегодно анализирует, разрабатывает и утверждает сезонные десятидневные меню, вносит (при необходимости) коррективы в содержание;

анализирует качество ведения документации ДООУ по питанию;

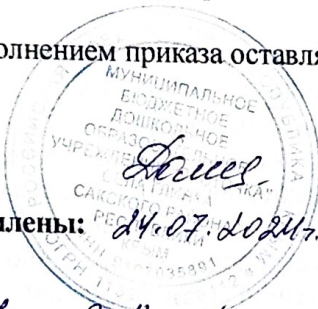
2.11. обобщает лучшие традиции ДООУ по организации питания детей;

2.12. оперативно рассматривает акты и материалы проверок СЭС, поликлиник и других служб по организации питания детей в ДООУ.

3. Заседания совета по питанию проводить не реже одного раза в месяц, с составлением протокола.

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



В.Д.Долженкова

С приказом ознакомлены: 24.07.2024г.

Виталева Л.А. *[Signature]*

Виталева А.С. *[Signature]*

Умерова Л.О. *[Signature]*

Ураваева Н.В. *[Signature]*

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ «Ласточка»  
с. Глинка  
*Яссу В.Д. Долженкова*

## АКТ-РАЗРЕШЕНИЕ

Акт проверки пищеблока

№ 01 от 24 07 2024г.

с.Глинка

Мы нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Долженкова В.Д. – заведующий ;  
Вилиляева Н.С. – повар ;  
Умерова Э.У. - бухгалтер;  
Вилиляева Э.А. – медсестра ;  
Кравченко Н.Я. -воспитатель ;

составили настоящий акт о том, что 24.07. 2024 г. была проведена проверка пищеблока и складских помещений МБДОУ «Ласточка» с. Глинка

**Механизм заполнения:** Д – диагностика (обследование, оценка):

+ - соответствует;

- - не соответствует;

V - частично соответствует;

P - регулирование (даются рекомендации что сделать, если есть замечания);

ОИ - ответственные исполнители (если есть замечание для исправления);

К - контроль (возвращаемся к этой графе через неделю с целью оценки выполненных рекомендаций).

**В ходе проверки установлено:**

№ п/п	Содержание	Д	P	ОИ	К
<b>1.</b>	<b>ЗАГОТОВОЧНЫЙ ЦЕХ</b>				
1.1.	<b>Холодильное оборудование:</b> - Наличие - Своевременность разморозки (наличие «шубы») - Санитарное состояние - Температурный режим - Хранение продуктов в соответствии с эпидем. требованиями - Маркировка	+ + + + + +			
1.2.	<b>Доски сырой продукции:</b> - Качество обработки - Наличие маркировки - Соответствие количественному требованию	+ + +			



2	- Чистота касеточницы - Правильность хранения	+			
1.3.	<b>Ножи сырой продукции:</b> - Качество обработки - Наличие маркировки - Соответствие количественному требованию - Чистота касетницы - Правильность хранения - Качество заточки	+			
1.4.	<b>Состояние стола сырой продукции</b>	+			
1.5.	<b>Металлические мойки:</b> - Наличие не менее 2-х - Наличие маркировки (мясо, рыба и т.д.) Состояние	+			
1.6.	<b>Место для обработки яиц:</b> - Стол - Ёмкости для обработки: их чистота - Наличие халата, перчаток - Наличие разрешенных дез. средств - Наличие инструкции по обработке яйца	+			
1.7.	<b>Наличие контрольных весов.</b>	+			
1.8.	<b>Технологическое оборудование:</b> - Рабочее состояние - Санитарное состояние	+			
1.9.	<b>Уборочный инвентарь:</b> - Швабры в соответствии с маркировкой - Ведро с соответствующей маркировкой - Ветошь для пола и пыли (наличие, качество) - Правильность хранения (в специальном шкафу( помещении))	+			
1.10	<b>Общее санитарное состояние</b>	+			

3					
2.	<b>ГОРЯЧИЙ ЦЕХ</b>				
2.1.	<b>Электроплиты:</b> - чистота духовых шкафов - чистота плит - чистота пола вокруг и под низом - рабочее состояние	+ + + +			
2.2.	<b>Холодильники:</b> - Своевременность разморозки (наличие шуб) - Санитарное состояние - Температурный режим (соответствие) - Маркировка	+ + + +			
2.3.	<b>Доски для варенной продукции:</b> - Качество обработки - Наличие маркировки - Соответствие количественному требованию - Правильность хранения - Наличие трещин, шербинок	+ + + + +			
2.5.	<b>Ножи для варенной продукции:</b> - Качество обработки - Наличие маркировки - Соответствие количественному требованию - Состояние магнитной доски - Правильность хранения - Качество заточки	+ + + + +			
2.6.	<b>Контрольные весы:</b> - Состояние - Правильность работы - Маркировка	+ + +			
2.7.	<b>Технологическое оборудование:</b> - Санитарное состояние - Рабочее состояние	+ +			
2.8.	<b>Состояние столов варенной продукции</b>	+			
2.9.	<b>Хранение хлеба:</b> - Наличие специального шкафа для хранения (черный отдельно от белого) - Состояние стола - Состояние доски  - Наличие ножа с маркировкой	+ + + +			

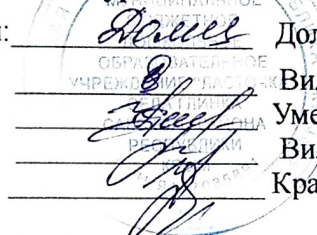
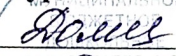

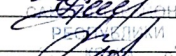


4.2.1 0	<b>Хранение ветоши:</b> - Наличие тары - Наличие ветоши	+ +			
2.11	<b>Уборочный инвентарь:</b> - Швабра с маркировкой - Ведро с маркировкой - Ветошь для пола (наличие, качество) - Правильность хранения (вне цеха в специальном шкафу)	+ + + +			
2.12	<b>Состояние раковины для мытья рук</b>	+			
2.13	<b>Вода для питья детей:</b> - Наличие кипяченной воды в достаточном количестве - Наличие фильтра для воды (его исправность)	+ +			
2.14	<b>Одежда работников пищеблока:</b> - Состояние (чистота) - Наличие головного убора - Наличие разовых полотенец для рук - Наличие халатов для уборки - Количественное соответствие	+ + + + +			
2.15	<b>Котломоечная:</b> - Наличие (не менее двух) - Санитарное состояние - Техническое состояние - Маркировка - Разметка литража	+ + + + +			
2.16	<b>Моющие средства:</b> -Использование дезинфицирующих средств, разрешенных Роспотребнадзором -Использование моющих средств, разрешенных Роспотребнадзором -Хранение в соответствии с требованиями СанПиН	+ + +			
2.17	<b>Кухонный инвентарь:</b> - Маркировка - Литровка Состояние (котлов, протвинеи, кастрюль, разливных ложек и т.д.) - Емкость для приготовления кампота (нержавейка) - Емкость для кипячения молока (нержавейка)	+ + + + +			



53.	<b>УГОЛОК БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ:</b> -Вымеренная емкость с маркировкой веса (тарелка и т.п.) - Наличие ножа, вилки, ложки, пищевого термометра.	+			
4.	<b>ОБЩЕЕ САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ</b>	+			
5.	<b>ИНСТРУКЦИИ ПО ОТ И ТБ:</b> - Наличие - Соответствие требованиям - Наличие диэлектрических ковриков	+	+	+	

**ВЫВОДЫ:** Санитарно-эпидемиологическое состояние пищеблока детского сада находится на должном уровне.

Члены комиссии:


  
 Долженкова В.Д.  
 Вилияева Н.С. повар ;  
 Умерова Э.У. - бухгалтер;  
 Вилияева Э.А. – медсестра ;  
 Кравченко Н.Я. -воспитатель ;