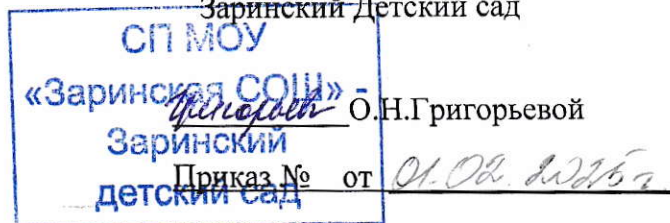


ПРИНЯТО
на Совете родителей
протокол от 01.08.25 №1

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим СП МОУ «Заринская СОШ»
Заринский Детский сад



**Порядок проведения мероприятий
по родительскому контролю за организацией и качеством
питания воспитанников**

в СП МОУ «Заринская СОШ»-Заринский Детский сад

на 2024-2025 учебный год

п. Заря, 2025 г.

1. Система организации питания в дошкольном учреждении

- 1.1. Контроль качества и безопасности продуктов.
- 1.2. Продолжительность хранения продуктов.
- 1.3. Организация производственного контроля.

2. Контроль за организацией питания воспитанников

- 2.1. Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима.
- 2.2. Соблюдение технологии приготовления пищи.
- 2.3. Соблюдение графика закладки продуктов в котел.
- 2.4. Соблюдение объема выдаваемых блюд по количеству воспитанников.
- 2.5. Соблюдение графика получения питания на группы.
- 2.6. Маркировка посуды при получении питания.
- 2.7. Получение полного объема блюд с пищеблока.

3. Организация питания воспитанников в группах

- 4.1. Санитарно-гигиеническая обстановка.
- 4.2. Своевременная доставка пищи в группы.
- 4.3. Сервировка столов.
- 4.4. Выполнение режима питания.
- 4.5. Подготовка воспитанников к приему пищи.
- 4.6. Навыки опрятной еды.
- 4.7. Руководство воспитателя во время приема пищи.

4. Организация питьевого режима

- 4.1. Обеспечение воспитанников питьевой водой.
- 4.2. Соблюдение питьевого режима в группах.

5. Повышение гигиенической грамотности воспитанников и родителей (законных представителей)

- 5.1. Обучение воспитанников основам здорового питания.
- 5.2. Формирование у воспитанников рационального пищевого поведения.
- 5.3. Обеспечение родителей (законных представителей) и воспитанников информацией об организации дошкольного питания.
- 5.4. Рациональное питание воспитанников в дошкольном учреждении и дома.

№ п/п	Направление работы	Сроки	Где отражено
Февраль			
1.	Проверка санитарного состояния пищеблока, соблюдение правил личной гигиены работников пищеблока		Акт (справка)
2.	Контроль за качеством и безопасностью продуктов (наличие сертификатов качества)		Акт (справка)

Март		
	Контроль соблюдения технологии приготовления пищи и оформление документации на пищеблоке	Акт (справка)
Апрель		
2.	Контроль качества готовых блюд, соблюдение режима питания	Акт (справка)
Май		
1.	Проверка соответствия объема порции готовых блюд, выданной детям	Акт (справка)
2.	Контроль за качеством и безопасностью продуктов (наличие сертификатов качества)	Акт (справка)
Июнь		
1.	Контроль качества готовых блюд, соблюдение режима питания	Акт (справка)
2.	Проверка закладки продуктов	Акт (справка)

