



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 16 «ЛУЧИК»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**ПРИКАЗ
г.Симферополь**

от 31.08.2022 г.

№ 54/1/01-15-од

**О создании «Совета по питанию» в МБДОУ
№ 16 «Лучик» в 2022-2023 уч. году**

В целях организации питания и осуществлении административно- общественного контроля за организацией и качеством питания воспитанников МБДОУ № 16 «Лучик»

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Утвердить состав Совета по питанию (Приложение 1).
2. Утвердить Положение о Совете по питанию (Приложение 2).
3. Утвердить план работы Совета по питанию на 2021-2022 учебный год (Приложение № 3)
4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 16 «Лучик»
г. Симферополь



Э.Э.Тынчерова

**СОСТАВ
СОВЕТА ПО ПИТАНИЮ
на 2022-2023 учебный год**

1. Тынчерова Э.Э. - заведующий
2. Аджимирова А.Э. – заместитель заведующего по Х.Р.
3. Велишаева Э.С. – шеф-повар
4. Хайдарова Э.Ш. – родитель
5. Гресий З.Р. - председатель ППО



**ПЛАН РАБОТЫ СОВЕТА ПО ПИТАНИЮ
на 2022/2023 учебный год**

№ п/п	Содержание мероприятий	Сроки	Ответственные
1. Организационная работа			
1.1.	Изучение, обновление пакета нормативных документов по организации рационального питания детей дошкольного возраста	август - сентябрь	заведующий, медсестра
2. Заседание совета по питанию			
2.1.	Распределение обязанностей членов совета по питанию	сентябрь	заведующий, медсестра, повара
	Утверждение плана работы совета по питанию		
	Анализ эффективности летней оздоровительной компании.		
	Согласование графика выдачи пищи на учебный год.		
	Организация диетического питания по медицинским показаниям		
2.2.	Отчет о выполнении натуральных и денежных норм на 1-го ребенка за сентябрь	октябрь	заведующий, медсестра, повара
	Анализ выполнения примерного десятидневного меню.		
	Соблюдение санитарно-гигиенических правил, других требований и норм по обеспечению безопасных условий при организации питания воспитанников (итоги контроля)		
	Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока, складских помещений.		
	Качество организации питания детей на группах.		
	Профилактическая поливитаминизация рационов питания. С-витаминизация третьих блюд.		
	2.3.		
Анализ выполнения заявок на продукты.			
Соблюдение условий транспортировки, качества доставляемых продуктов, соблюдение условий. Сроков их хранения и реализации.			
Сохранность материальных ценностей. Итоги снятия остатков продуктов на кладовой.			
Выполнение требований к использованию кухонного инвентаря и оборудования столовой и чайной посуды.			
2.4.	Отчет о выполнении натуральных и денежных норм на 1-го ребенка за ноябрь	декабрь	заведующий, медсестра, повара
	Повышение профессиональной компетентности кадров, работающих в системе детского питания,		

	усиление их ответственности за выполняемую работу.		
	Итоги инвентаризации материальных ценностей кладовой пищеблока.		
	Качество организации питания на группах.		
2.5.	Отчет о выполнении натуральных и денежных норм на 1-го ребенка за декабрь	январь	заведующий, медсестра, повара
	Анализ выполнения примерного 10—дневного меню.		
	Соблюдение санитарно-гигиенических правил, других требований и норм по обеспечению безопасных условий при организации питания воспитанников (итоги контроля).		
	Пропаганда принципов рационального питания, формирование у воспитанников культуры приема пищи (итоги контроля).		
	Укрепление материально-технической базы пищеблока, перспективы технического переоснащения с учетом обеспечения энергосберегающих технологий.		
	Итоги контроля выдачи готовой продукции, бракераж, выдача продуктов на группах.		
2.6.	Отчет о выполнении натуральных и денежных норм на 1-го ребенка за январь	февраль	заведующий, медсестра, повара
	Соблюдение условий транспортировки, качества доставляемых продуктов, соблюдение условий сроков их хранения и реализации.		
	Выполнение требований к использованию кухонного инвентаря и оборудования, столовой и чайной посуды. Повышение культуры организации питания.		
	Состояние документации по организации питания. Итоги контроля.		
	Соблюдение технологии приготовления пищи.		
	Качество организации питания на группах.		
2.7.	Отчет о выполнении натуральных и денежных норм на 1-го ребенка за февраль	март	заведующий, медсестра, повара
	Анализ выполнения заявок на продукты.		
	Профилактическая поливитаминоизация рациона питания, С-витаминоизация 3-х блюд.		
	Соблюдение требований к технологии приготовления пищи.		
2.8.	Отчет о выполнении натуральных и денежных норм на 1-го ребенка за март	апрель	заведующий, медсестра, повара
	Качество организации питания на группах.		
	Итоги контроля выдачи готовой продукции, бракераж, выдача продуктов на группах.		
2.9.	Отчет о выполнении натуральных и денежных норм на 1-го ребенка за апрель	май	заведующий, медсестра, повара
	2. Анализ выполнения плана работы совета по питанию за учебный год.		
	3. Утверждение плана мероприятий по организации питания в летний оздоровительный период.		
	4. Согласование графика выдачи пищи на летний период.		

2.10.	Отчет о выполнении натуральных и денежных норм на 1-го ребенка за май	июнь	заведующий, медсестра, повара
	2. О результатах контроля за работой пищеблока за 2019-2020 учебный год.		
	3. О состоянии столовой и кухонной посуды на пищеблоке и группах.		
3. Контроль			
3.1.	Отчет о выполнении натуральных и денежных норм на 1-го ребенка за месяц.	ежемесячно	члены комиссии
3.2.	Соблюдение санитарно-гигиенических правил, других требований и норм к обеспечению безопасных условий при организации питания воспитанников.	ежемесячно	члены комиссии
3.3.	Соблюдение условий транспортировки, качества доставляемых продуктов, анализ сопроводительных документов, соблюдение условий, сроков их хранения и реализации.	ежемесячно	члены комиссии
3.4.	Сохранность материальных ценностей. Итоги снятия остатков продуктов на кладовой. Итоги инвентаризации	ежемесячно	члены комиссии
3.5.	Выполнение требований к использованию кухонного инвентаря и оборудования столовой и чайной посуды. Повышение культуры организации питания.	ежемесячно	члены комиссии
3.6.	Организация диетического питания по медицинским показаниям.	ежемесячно	члены комиссии
3.7.	Соблюдение технологии приготовления пищи.	ежемесячно	члены комиссии
3.8.	Повышение профессиональной компетентности кадров, работающих в системе детского питания, усиление их ответственности за выполняемую работу.	ежемесячно	члены комиссии
3.9.	Пропаганда принципов рационального питания, формирование у воспитанников культуры приема пищи.	ежемесячно	члены комиссии
3.10.	Состояние документации по организации питания.	ежемесячно	члены комиссии
3.11.	Профилактическая поли витаминизация рационов питания. С-витаминизация 3-их блюд.	ежемесячно	члены комиссии
3.12.	Состояние материально-технической базы пищеблока.	ежемесячно	члены комиссии
3.13.	Качество организации питания на группах	ежемесячно	члены комиссии
3.14.	Выполнение заявок на продукты	ежемесячно	члены комиссии
3.15.	Анализ выполнения примерного десятидневного меню	ежемесячно	члены комиссии
4. Работа с кадрами			
4.1.	Консультации с воспитателями: «Культура еды как часть общечеловеческой культуры»	сентябрь	медсестра
4.2.	Консультация с помощниками воспитателя: «Санитарно-гигиенические требования к организации питания»	ноябрь	медсестра
4.3.	Изучение нормативных документов, рекомендаций по вопросам питания	в течение года	заведующий
5. Работа с родителями			
5.1.	Примерное меню домашних ужинов	октябрь	медсестра
5.2.	Примерное меню выходного дня	ноябрь	медсестра
5.3.	Рациональное питание дошкольников	январь	медсестра