**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОРЛОВСКИЙ УЧЕБНО-ВОСПИТАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОПЕРЕКОПСКИЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ ОРЛОВСКИЙ УВК)**

ПРИКАЗ

от 29.08.2025

№ 379

с. Орловское

**О создании общественной комиссии
по контролю за организацией питания**

В соответствии с методическими рекомендациями по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020), на основании положения «Об общественной комиссии по контролю за организацией питания в МБОУ Орловский УВК структурное образовательное подразделение «Детский сад «Непоседы»», с целью контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения приготовления пищи и выполнения санитарно – гигиенических требований на пищеблоке

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Создать общественную комиссию в составе:
Председатель – Сеит-Балиева А.М. – старший воспитатель структурного подразделения.
Члены комиссии:
 - Голобурда А.О. представитель родительской общественности;
 - Шукурова З.Э.– секретарь, сотрудник учреждения;
2. Членам общественной комиссии в своей работе руководствоваться положением «Об общественной комиссии по контролю за организацией питания в МБОУ Орловский УВК структурное образовательное подразделение Детский сад «Непоседы»
3. Члены общественной комиссии проводят проверки организации питания и по результатам проверок составляют акт один раз в квартал.
4. Утвердить план производственного контроля за организацией питания (приложение № 1).

Директор

Р.М. Шеремет

Ознакомлены:

_____ А.М. Сеит-Балиева

_____ А.О. Голобурда

_____ З.Э. Шукурова

Приложение № 1
УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ Орловский УВК
_____ Р. М. Шерemet
Приказ от 29.08.2025 г. № 379

План производственного контроля за организацией питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставки продуктов питания	При заключении и контрактов	Старший воспитатель, контрактный управляющий	Контракт(ы) на поставку продуктов питания (аутсортинг)
1.2.	Сопроводительная документация на поставку продуктов питания, сырья	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией питания, бракеражу готовой продукции	Товарно - транспортные накладные, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией питания, бракеражу готовой продукции	Акт (при выявлении нарушений)
2. Контроль качества и безопасность выпускаемой продукции				
2.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией питания, бракеражу готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией питания, бракеражу готовой продукции	Наличие маркировки на пробах
3. Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе				
3.1.	Рацион питания	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией питания, бракеражу готовой продукции	Меню
3.2.	Наличие технологической и нормативно технической документации	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией питания, бракеражу готовой продукции	Технологические карты
3.3.	Закладка продуктов питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией питания, бракеражу готовой продукции	Меню
3.4.	Соответствие приготовления блюда технологической карте	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией питания, бракеражу готовой продукции	Технологические карты

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)				
4.1.	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков реализации	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией питания, бракеражу готовой продукции	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
4.2.	Холодильное оборудование (морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией питания, бракеражу готовой продукции	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
5. Контроль за условиями труда состоянием производственной среды				
5.1.	Условия труда, производственная среда пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
5.2.	Условия труда, производственная среда групповой, буфетной	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблока, групповых помещений				
6.1.	Инвентарь и оборудование пищеблока, буфетных	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
6.2.	Состояние помещений пищеблока, групповых помещений	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией питания, бракеражу готовой продукции	Визуальный контроль
7. Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий				
7.1.	Сотрудники пищеблока, раздатчики пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией питания, бракеражу готовой продукции	Санитарные книжки, гигиенический журнал
7.2.	Соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, групповых	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией питания, бракеражу готовой продукции	Инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования
8. Контроль за контингентом воспитанников, нуждающихся в индивидуальном, дополнительном питании, режим питания, гигиена приема пищи				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией питания, бракеражу готовой	Приказ об организации питания, список детей, питающихся бесплатно, документы,

			продукции	подтверждающие статус семьи; подтверждающие документы об организации индивидуального питания
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией питания, бракеражу готовой продукции	График приема пищи
8.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией питания, бракеражу готовой продукции	Акты по проверке организации питания