

ПРИНЯТО  
на Совете родителей  
протокол от 01.09.2023 № 1

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом  
31.08.2023 № 172-ОД  
Заведующий МДОУ «Детский сад №20»  
*М.В. Волхонина*  
Волхонина М.В.

**Порядок  
проведения мероприятий  
по родительскому контролю за организацией и качеством питания воспитанников  
в МДОУ «Детский сад №20» на 2023-2024 учебный год**

**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
<b>Сентябрь</b>			
1.	Проверка санитарного состояния пищеблока, соблюдение правил личной гигиены работников пищеблока	06.09.2023	Акт (справка)
2.	Контроль за качеством и безопасностью продуктов (наличие сертификатов качества)	06.09.2023	Акт (справка)

<b>Октябрь</b>			
1.	Контроль соблюдения технологии приготовления пищи и оформление документации на пищеблоке	10.10.-24.10.2023	Акт (справка)
<b>Ноябрь</b>			
1.	Контроль качества готовых блюд, соблюдение режима питания	24.11.2023	Акт (справка)
<b>Декабрь</b>			
1.	Проверка соответствия объема порции готовых блюд, выданной детям	18.12.2023	Акт (справка)
<b>Январь</b>			
1.	Контроль за качеством и безопасностью продуктов (наличие сертификатов качества)	22.01.2024	Акт (справка)
<b>Февраль</b>			
1.	Контроль качества готовых блюд, соблюдение режима питания	21.02.2024	Акт (справка)
<b>Март</b>			
1.	Проверка закладки продуктов	18.03.2024	Акт (справка)
<b>Апрель</b>			
1.	Соблюдение графика получения питания на группы.	08.04.2024-26.04.2024	Акт (справка)
<b>Май</b>			
1.	Контроль за качеством и безопасностью продуктов (наличие сертификатов качества)	16.05.2024	Акт (справка)
2.	Маркировка посуды при получении питания.	29.05.2024	Акт (справка)