

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД «КРЫЛЫШКИ»
(МБДОУ ДЕТСКИЙ САД «КРЫЛЫШКИ»)

ПРИКАЗ

от 29 августа 2022 года

г. Салехард

№ 153-о

**О создании мобильной группы общественного контроля за организацией
питания в МБДОУ «Детский сад «Крылышки»**

Согласно приказа Департамента образования г.Салехард от 30 апреля 2014 г. №392-о п.4.4.3 «О создании мобильных групп общественного контроля за организацией питания», с целью систематического контроля за выполнением требований Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов в части приготовления и реализации пищевых и кулинарных изделий и своевременным проведением контроля за организацией питания в ДОУ, качеством поступающих продуктов, их правильным хранением и соблюдением сроков реализации блюд, соблюдением технологического процесса приготовления пищи, **п р и к а з ы в а ю,**

1. Включить в состав мобильной группы общественного контроля представителя организации государственного общественного управления, технолога МКУ АХО, медицинскую сестру МБДОУ, члена первичной профсоюзной организации МБДОУ, представителя родительской общественности МБДОУ;
2. Утвердить состав мобильной группы общественного контроля на 2022-2023 учебный год в следующем составе:
 - Вовченко А.С., член Совета учреждения МБДОУ;
 - Технолог МКУ АХО;
 - Л.Я. Главацкая, зам по АХЧ МБДОУ;
 - К.М. Михайлова, члена профсоюзного комитета МБДОУ;
 - А.Т.Алманиязова, члена родительской общественности МБДОУ.
3. С целью осуществления контроля за организацией детского питания в МБДОУ утвердить карту контроля (приложение 1).
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Алманиязова А.Т. А.Т.
Михайлова К.М. Михайлова

Заведующий МБДОУ

Главацкая Л.Я.

Г.Л. Бахрина

Цель: Организация питания

Дата проведения _____

Группа _____

ФИО воспитателя _____

ФИО младшего (помощника) воспитателя _____

Вопросы для изучения	Да	Нет	Частично
Выполнение графика получения пищи на пищеблоке			
Достаточность, качество, маркировка посуды для получения еды.			
3. Количество, качество посуды для приема пищи			
4. Наличие в достаточном количестве столовых приборов соответственно возрасту детей			
5. Наличие салфетниц, хлебниц.			
6. Наличие меню в группе			
7. Эстетика помещения			
Гигиеническая обстановка: • Санитарное состояние • Качество проветривания • Размещение столовой мебели • Выполнение режима питания			
Сервировка стола • Учет требований сервировки стола и возраста детей • Эстетика сервировки • Оценка деятельности дежурных			
Согласованность в работе взрослых и их руководство организацией питания: • Подготовка детей к приему пищи • Организация гигиенических процедур перед приемом пищи • Внешний вид детей, настроение и общение • Обстановка в группе во время приема пищи • Соответствие объема порций при раздаче • Качество раздаваемой пищи (температурный режим) • Культура поведения за столом (Вежливо ли обращаются дети друг с другом, умеют ли обращаться ко взрослым, аккуратно ли едят, есть ли навыки пользования столовыми приборами (ложка, вилка, нож), пользуются ли бумажными салфетками дети) • Врачебное назначение по индивидуальному питанию и их выполнение • Согласованность действия воспитателя и младшего воспитателя во время приема пищи детьми			
Общение воспитателя с детьми во время приема пищи: • Умение преподнести блюдо (нелюбимое, новое) • Обращение внимания на вкусно приготовленную пищу, ее внешний вид • Обучение правилам поведения за столом • Использование стихотворного сопровождения во время приема пищи			

Выводы: