



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад «Солнышко»  
с.Муромское Белогорского района Республики Крым

МБДОУ д/с «Солнышко» с.Муромское Белогорского района Республики Крым  
297615, Республика Крым, Белогорский район, с.Муромское ул.Почтовая, 40  
[sadik\\_solnishko-muromskoe@crimeaedu.ru](mailto:sadik_solnishko-muromskoe@crimeaedu.ru)

**ПРИКАЗ**

*с. Муромское*

18.08.2025г

№ 104

О создании комиссии  
по контролю за организацией питания в  
МБДОУ детский сад «Солнышко» с.Муромское  
на 2025-2026 уч.г.

Во исполнение ст.37 Федерального закона РФ «Об образовании» № 273-ФЗ «Организация питания обучающихся», в соответствии ст.45 Закона РФ № 2300-1 «О защите прав потребителей», ст.15 Федерального закона 3 82-ФЗ «Об общественных объединениях», в соответствии с СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно эпидемиологические правила и нормативы для ДОО», совместного приказа министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 24.04.2017 г. № 1036/68 «Об утверждении Методических рекомендаций республики Крым», письма Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 04.07.2016 г. 3 01-14/2410, в целях повышения качества и безопасности питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад «Солнышко»с.Муромское Белогорского района Республика Крым.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания воспитанников в МБДОУ д/с «Солнышко»с.Муромское Белогорского района РК  
в 2025-2026 учебном году в следующем составе:

Председатель комиссии- Щепанская Ирина Александровна– ,

Члены комиссии:

- Зеваддинова Зарема Диляверовна – родитель разновозрастной «Ромашка»,
- Асанова Анастасия Алексеевна - родитель младшей группы «Капелька»,

2 Утвердить Положение оСовете по питанию воспитанников в МБДОУ д/с«Солнышко»с.Муромское Белогорского района РК (приложение №1)

3. Утвердить План работы комиссии по родительскому контролю за организации питания воспитанников в МБДОУ д/с «Солнышко»с.Муромское Белогорского района РК(приложение №2).

4.Членам комиссии в соответствии с планом работы осуществлять периодические проверки закладки продуктов, условий хранения, качества поступающих продуктов, качества выхода продуктов питания и готовых блюд. Данные проверок оформлять

соответствующим актом.

4. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



Н. Л. Пригодюк

Ознакомлены с приказом

Исманская И. А. - ИИ  
Зелогденкова З. Д. - ЗИИ  
Асанова А. А. - ААИИ

## **Положение о Совете по питанию**

### **1. Общие положения**

1.1. Совет по питанию Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад «Солнышко» с. Муромское Белогорского района Республики Крым (далее — Совет по питанию) осуществляет рассмотрение вопросов, связанных с организацией питания воспитанников Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад «Солнышко» с. Муромское Белогорского района Республики Крым (далее — ДОУ).

1.2. В своей деятельности Совет по питанию руководствуются:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273 — ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н / 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно — эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановлением Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно- эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями)
- Уставом ДОУ.

1.3. Совет по питанию ДОУ является постоянно действующим органом управления организацией питания обучающихся (воспитанников) ДОУ.

1.4. Контроль над организацией работы Совета по питанию осуществляет заведующий ДОУ.

### **2. Цели и задачи Совета по питанию.**

2.1. Совет по питанию создается в целях учета мнения родителей (законных представителей) обучающихся (воспитанников) и педагогических работников по вопросам организации питания, повышения качества питания, а также недопущение в оборот пищевых продуктов, не отвечающих обязательным требованиям к качеству пищевых продуктов.

2.2. Задачи Совета по питанию:

- обеспечение гарантий прав детей на полноценное питание в условиях ДОУ с учетом действующих натуральных норм питания и состояния здоровья каждого обучающегося (воспитанника);
- осуществление контроля над качеством снабжения ДОУ продуктами питания, правильной организацией питания обучающихся (воспитанников);
- координация деятельности администрации, медицинского, педагогического, обслуживающего персонала ДОУ совместно с родительской общественностью по вопросам организации питания обучающихся (воспитанников);
- информирование участников образовательных отношений — работников, родителей (законных представителей) обучающихся (воспитанников), об организации и реализации питания в ДОУ.

### **3. Содержание работы Совета по питанию:**

- действует в течение учебного года на основании утвержденного плана работы;
- обсуждает выполнение действующих (новых) федеральных и региональных, а также районных нормативных документов по питанию детей дошкольного возраста;
- готовит проекты документов ДООУ по организации питания обучающихся (воспитанников);
- участвует в составлении плана работы Совета на 1 учебный год;
- рассматривает всесторонние вопросы снабжения продуктами питания ДООУ, их хранения и организации питания обучающихся (воспитанников);
- контролирует качество поставки продуктов питания с учетом сроков реализации, сопроводительных документов;
- утверждает и обеспечивает систему ежедневного контроля надорганизацией питания в ДООУ;
- изучает лучший опыт организации питания обучающихся (воспитанников) на группах и обеспечивает его распространение;
- изучает мнение родителей о состоянии питания обучающихся (воспитанников) в ДООУ;
- участвует в рассмотрении обращений, жалоб родителей (законных представителей) обучающихся (воспитанников) на организацию питания;
- обеспечивает информирование, консультирование работников пищеблока, педагогов, помощников воспитателей по вопросам питания дошкольников;
- анализирует исполнение десятидневного меню, вносит (при необходимости) коррективы в содержание;
- анализирует качество ведения документации ДООУ по питанию;
- оперативно рассматривает акты и материалы проверок Роспотребнадзора и других служб по контролю за организацией питания обучающихся (воспитанников) в ДООУ.

#### **4. Структура и организация работы Совета по питанию.**

##### **4.1. Состав Совета по питанию:**

Председатель — заведующий ДООУ.

Заместитель председателя — кладовщик.

Члены Совета: — медицинская сестра

— заведующий хозяйством,

— повар,

— представители общественного контроля.

##### **4.1.1. Состав Совета по питанию утверждается приказом заведующего ДООУ на учебный год.**

4.1.2. На заседания Совета по питанию могут приглашаться представители бухгалтерии, поликлиники, представители отдела образования, родители (законные представители) воспитанников ДООУ.

##### **4.2. Организация работы Совета по питанию:**

- заседание Совета по питанию созывается 1 раз в квартал, в случаях необходимости могут проводиться внеочередные заседания.

- Совет по питанию, при необходимости, принимает решения по рассматриваемым вопросам с указанием сроков выполнения и ответственных. Организует работу по выполнению принятых решений.

- На очередных заседаниях Совета председатель Совета докладывает о выполнении принятых решений.

- Члены Совета имеют право выносить на рассмотрение вопросы, связанные с улучшением

работы по организации питания обучающихся (воспитанников).

- Каждый член Совета обязан посещать все его заседания, активно участвовать в подготовке и работе Совета, своевременно и полностью выполнять принятые решения.

##### **4.3. Делопроизводство Совета по питанию.**

- 4.3.1. Совет по питанию избирает из своего состава секретаря для ведения протокола.  
4.3.2. Протоколы заседаний оформляются и подписываются председателем и секретарем Совета.  
4.3.3. Протоколы Совета по питанию хранятся у секретаря 3 года.

**5. Права и обязанности членов Совета по питанию.**

5.1. Члены Совета по питанию обязаны присутствовать на заседаниях Совета по питанию.

5.2. Члены Совета по питанию имеют право:

- выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам питания, контролировать выполнение принятых на Совете предложений, поручений.
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДОУ.
- ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании сотрудников, связанных с организацией питания в ДОУ. \_\_

Приложение №2  
к приказу № 104 от 18.08.2025г

**План работы комиссии  
по родительскому контролю за организации питания воспитанников  
в МБДОУ д/с «Солнышко»с.Муромское Белогорского района РК**

| Сроки                                                           | Мероприятия                                                                                                                                                                                                       | Ответственные     |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение |                                                                                                                                                                                                                   |                   |
| сентябрь<br>(1 неделя)                                          | Провести комиссионную приемку готовности пищеблоков к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) | Члены<br>комиссии |

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|                             | и документации пищеблока к оказанию услуги.                                                                                                                                                                                                                                                            |                |
| сентябрь<br>(1 неделя)      | При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока.                                                                                                                                                           | Члены комиссии |
| сентябрь<br>(1 неделя)      | При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке.                                                                                                                                                                       | Члены комиссии |
| сентябрь<br>(1 неделя)      | Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». | Члены комиссии |
| сентябрь<br>(1 неделя)      | Контроль за наличием списка воспитанников на предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготных категорий.                                                                                                                                                                   | Члены комиссии |
| Ежедневно                   | Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования и т.д.).                                                                             | Члены комиссии |
| Ежедневно                   | Проверка соблюдения графика работы пищеблока.                                                                                                                                                                                                                                                          | Члены комиссии |
| Ежедневно                   | Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.                                                                                                                                                                                    | Члены комиссии |
| Ежедневно                   | Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.                                                                                            | Члены комиссии |
| 1 раз в неделю.             | Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.                                                                                                                                                                                                            | Члены комиссии |
| Ежедневно.                  | Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.                                                                                                                   | Члены комиссии |
| 1 раз в неделю.             | Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.                                                                                                                                                                                                                                               | Члены комиссии |
| Ежедневно.                  | Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.                                                                                                            | Члены комиссии |
| В начале каждого полугодия. | Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.                                                                                                                                                                                                                                       | Члены комиссии |
| 1 раз в неделю.             | Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление в пароконвектомате и т.д.).                                                                                   | Члены комиссии |
| 1 раз в неделю.             | Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима                                                                                    | Члены комиссии |

|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|                                                                                      | холодильного оборудования»).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                |
| 1 раз в неделю.                                                                      | Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.                                                           | Члены комиссии |
| 1 раз в неделю.                                                                      | Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов. | Члены комиссии |
| <b>План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой</b>    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                |
| Ежедневно                                                                            | Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).                                                                                                                                                                                                                                            | Члены комиссии |
| По необходимости                                                                     | Замена устаревшего оборудования.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Члены комиссии |
| 1 раз в 3 месяца                                                                     | Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работ (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия.                                                                                                                                                                               | Члены комиссии |
| <b>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                |
| Декабрь<br>Апрель                                                                    | Проведение анкетирования среди и родителей по вопросам качества и организации питания в ДОУ.                                                                                                                                                                                                                                                | Члены комиссии |
| 1 раз в четверть.                                                                    | Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в ДОУ.                                                                                                                                                                                                                                                                | Члены комиссии |