

Принят советом по питанию
Протокол № 6 от 15.12.2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
заведующая МАДОУ- д/с № 6
_____ А. А. Булатова
09.01.2023 г.

План работы Совета по питанию МАДОУ- д/ с №6 ст. Калининской

п/п №	Содержание работы	Сроки	Ответственные
1.	1. Утверждение состава совета по питанию, распределение обязанностей. 2. Знакомство с планом работы совета по питанию. 3. Контроль выполнения натуральных норм (согласно Сан Пин 2.3./2.4.3590-20г.)	Сентябрь	Председатель Члены Совета по питанию
2.	1. Отчет о работе с поставщиками, сроки хранения и использования продуктов питания. 2. Соблюдение товарного соседства, контроль хранения продуктов и соблюдение температурного режима холодильного оборудования	октябрь	Председатель Члены Совета по питанию Составление справки по проверке
3.	1. Контроль за выполнением инструкции по проведению санитарно-профилактических мероприятий на пищеблоке. 2. Отчет о соблюдении режима питания и условий приема пищи в возрастных группах.	ноябрь	Старшая медсестра Члены Совета по питанию Составление справки по проверке
4.	1. Выполнение технологических требований при приготовлении пищи 2. Контроль за выполнением правил мытья посуды на пищеблоке, соблюдением температурного режима хранения молочной продукции.	Декабрь ежедневно	Председатель Члены Совета по питанию
5.	1. Соблюдение пересечения потоков готовой и сырой продукции 2. Контроль за обработкой яиц, использования моющих и	январь	Члены Совета по питанию Составление справки по

	дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.		проверке
6.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Контроль за закладкой продуктов в котел (обед) 2. Выполнение натуральных норм питания 	февраль	Члены Совета по питанию Составление справки по проверке
7.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверка хранения овощей и фруктов у кладовщика в соответствии с требованиями СанПин 2.4.3648-20 2. Соблюдение рекомендованного ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей 	март	Члены Совета по питанию Составление справки по проверке
8.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Контроль за соблюдением маркировки посуды, оборудования, инвентаря, качества мытья посуды на пищеблоке 2. Информирование родителей об ассортименте питания детей 	апрель	Члены Совета по питанию Составление справки по проверке
9.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверка продуктов питания в кладовой, качество продуктов 2. Проверка готовых порций и проб 	май	Члены Совета по питанию Составление справки по проверке
10.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Контроль за выполнением режима питания в летний период, выполнением натуральных норм питания 2. Контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб 	июнь	Члены Совета по питанию Составление справки по проверке
11.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверка раздачи пищи в группах и сервировка стола 2. Контроль круглогодичной с-витаминации третьего блюда 	июль	Члены Совета по питанию Составление справки по проверке
12.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверка выполнения натуральных норм, ведение документации ст. м/с 2. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ 	август	Члены Совета по питанию Составление справки по проверке

**Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №7»**

**ПРОТОКОЛ № 2
заседания Совета по питанию**

от «14» декабря 2016 г.

Присутствовали: 7 человек

1. Заведующий МКДОУ Кузнецова С.В.
2. Зав. По АХР Третьякова Ж.В.
3. Медсестра Сухорукова Л.В.
4. Воспитатель Аникина Т. С.
5. Повар Загоруйко Г.В.
6. Член родительского комитета Гаврилова Е.А.
7. Помощник воспитателя Свешникова М.С.

Отсутствовали: нет

Повестка заседания:

1. Контроль за организацией питания ДОУ.

2. Утверждение плана контроля по питанию на 2016-2017 учебный год;
3. Выполнение десятидневного меню
4. Подготовка овощехранилища к закладке овощей.
Заготовка овощей

Ход заседания:

1. По первому и второму вопросу

СЛУШАЛИ: Заведующего МКДОУ Кузнецову С.В.

Для организации работы по обеспечению воспитанников ДОО полноценным питанием, с целью оказания практической помощи в осуществлении общественного контроля за организацией качественного питания воспитанников, содействия в совершенствовании системы организации качественного питания, отвечающей современным требованиям санитарных правил и норм, обеспечения воспитанников качественным полноценным сбалансированным питанием, а также за осуществлением контроля: за работой пищеблока (качество и количество пищи, санитарно-эпидемиологический режим, продуктов, выполнение графика и правил раздачи пищи); за организацией питания воспитанников: соблюдение режима питания, доставка и раздача пищи, сервировка стола, гигиена приема пищи, качество, безопасность и количество пищи, оформление блюд; за выполнением циклического меню, за выполнением норм раскладки ; за ведением документации по организации питания необходимо грамотно организовать работу по контролю за питанием. Заведующий предложила присутствующим познакомиться с планом контроля за питанием.

По третьему вопросу

СЛУШАЛИ: Медсестру Сухорукову Л.В. она сказала, что есть трудности и проблемы в выполнении примерного 10-ти дневного меню: выполнение сроков хранения скоропортящихся продуктов, недостаточность денежных средств, нестабильность количественного состава учащихся и воспитанников. Ежедневно проводится коррекция меню с учетом всех проблем, максимально выполняется задача на выполнение перспективного меню, замены происходят лишь по необходимости. Заявки на продукты питания составляются еженедельно согласно остатков по книге складского учёта и перспективного меню.

По четвертому вопросу

СЛУШАЛИ

Зав. По АХР Третьякову Ж.В. Она рассказала присутствующим о том, что овощехранилище побелено, убрано, отсеки отремонтированы. Овощи заложены в специально отведенные отсеки. Но необходимо периодически производить переборку

овощей.

Овощи заготовлены согласно договоров в достаточном количестве.

ПОСТАНОВИЛИ:

1. СЧИТАТЬ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ПРАВИЛЬНЫМ ПРОХОДЯЩИМ СОГЛАСНО РАЗРАБОТАННОГО ПЛАНА..
2. Выполнение перспективного 10-ти дневного меню считать удовлетворительным.
3. Заявки на продукты питания составлять еженедельно согласно остатков по книге складского учёта и перспективного меню.
4. Подготовку овощехранилища к зимнему периоду считать удовлетворительной.
5. Кладовщику Третьяковой Ж.В. следить постоянно за своевременностью переборки овощей, не допусшению их гниения.

Голосовали

«за» 7 человек

«против» 0 человек

Председатель

Кузнецова С.В.

Секретарь

Свешникова М.С.

**Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №7»**

**ПРОТОКОЛ № 3
заседания Совета по питанию**

от «16» марта 2017 г.

Присутствовали: 7 человек

4. Заведующий МКДОУ Кузнецова С.В.
5. Зав. По АХР Третьякова Ж.В.
6. Медсестра Сухорукова Л.В.
4. Воспитатель Аникина Т. С.
5. Повар Загоруйко Г.В.
6. Член родительского комитета Гаврилова Е.А.
7. Помощник воспитателя Свешникова М.С.

Отсутствовали: нет

Повестка заседания:

1. Выполнение санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока.
2. Работа технологического оборудования на пищеблоке.
3. Контроль работы пищеблока и организации питания.

Ход заседания:

1. По первому вопросу

СЛУШАЛИ: Медсестру Сухорукову Л.В. она познакомила присутствующих с санитарными правилами, напомнила работникам столовой, задействованным в приготовлении пищи, о необходимости соблюдения поточности, а также об обязательном использовании одноразовых перчаток, спецформы, выполнения санитарногигиенических норм.

По второму вопросу

СЛУШАЛИ

Зав. По АХР Третьякову Ж.В. Она рассказала присутствующим о том, что состояние технологического оборудования находится на постоянном контроле, повара и другие работники пищеблока своевременно сообщают о выходе из рабочего

состояния техоборудования, своевременно составляются заявки в отдел образования Лискинского района на ремонт оборудования пищеблока, также некоторые поломки исправляются своими силами (замена смесителей, прочистка канализации, ремонт водонагревателя, подкраска и маркировка оборудования, ремонт мебели и др.)

По третьему вопросу

СЛУШАЛИ: Заведующего МКДОУ Кузнецову С.В.

Проверка работы пищеблока, организация питания проводится ежемесячно и еженедельно по различным направлениям: выполнение перспективного примерного меню, выполнение норм закладки продуктов, выполнение норм выхода блюд, выполнение санитарно - гигиенических правил, ведение документации по организации питания, проведение бракеража готовых блюд, проведение дезинфекции и др. Результаты проверок отражаются в актах, журнале по оперативному контролю. Грубых нарушений выявлено не было. Все рекомендации работники пищеблока выполняли незамедлительно.

ПОСТАНОВИЛИ:

1. Выполнение санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока считать удовлетворительным.
2. Медработнику Сухорукову Л.В. проводить постоянный ежедневный контроль за выполнением санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока.
3. Работникам пищеблока постоянно соблюдать санитарные правила, поточность и технологию приготовления блюд.
4. Контроль за состоянием работы оборудования пищеблока считать удовлетворительным.
5. Работникам пищеблока своевременно сообщать о всех неполадках работы оборудования.
6. Зав. По АХР Третьякову Ж.В. вести постоянный контроль за состоянием техоборудования пищеблока, принимать оперативные меры по недопущению выхода из строя оборудования, своевременному ремонту оборудования пищеблока.
7. Контроль за организацией питания в УО считать удовлетворительным.
8. Проводить постоянный оперативный контроль за организацией питания в ГУО с составлением актов.

Голосовали

«за» 7 человек

«против» 0 человек

Председатель

Кузнецова С.В.

Секретарь

Свешникова М.С.

**Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №7»**

**ПРОТОКОЛ № 4
заседания Совета по питанию**

от «8» июня 2017 г.

Присутствовали: 7 человек

1. Заведующий МКДОУ Кузнецова С.В.
2. Зав. По АХР Третьякова Ж.В.
3. Медсестра Сухорукова Л.В.
4. Воспитатель Аникина Т. С.
5. Повар Загоруйко Г.В.
6. Член родительского комитета Гаврилова Е.А.
7. Помощник воспитателя Свешникова М.С.

Отсутствовали: нет

Повестка заседания:

1. Особенности организации питания в летний период.

2. Выполнение санитарно - гигиенических требований работниками пищеблока и помощниками воспитателей .
3. Выполнение инструкции по проведению дезинфекции на пищеблоке
4. Организация питания в группах.
5. Анализ выполнения натуральных норм за 9 месяцев учебного года.

1. По первому вопросу

СЛУШАЛИ: Медсестру Сухорукову Л.В. , которая отметила , что питание воспитанников и детей в летнем оздоровительном лагере в летний период будет происходить по вновь утвержденному меню, больше внимания будет уделяться витаминизации блюд, салатам из свежих овощей , свежим фруктам, также воспитанники ДООУ будут получать второй С-витаминизированный завтрак. Поэтому заявки на продукты питания в июне необходимо тщательно отслеживать, просчитывать, также уделить особое внимание выполнению натуральных норм.

По второму вопросу

СЛУШАЛИ: Заведующего МКДОУ Кузнецову С.В. которая отметила, что ведется постоянный контроль за выполнением санитарно - гигиенических требований работниками пищеблока и помощниками воспитателей . Особых нарушений выявлено не было, все работники прислушиваются к сделанным замечаниям, по возможности сразу же исправляют недостатки. Со стороны медсестры ведется постоянный контроль, анализируются недочеты с последующим их устранением.

По третьему вопросу

СЛУШАЛИ: Медсестру Сухорукову Л.В., которая подробно рассказала о проведении дезинфекции на пищеблоке. Рассказала о применяемых дезсредствах и об инструкции по их применению

По четвертому вопросу

СЛУШАЛИ: воспитателя Аникину Т. С., которая отметила, что организация питания в группах проводится на высоком уровне. Пищу в группы доставляют в соответствии с графиком выдачи готовой продукции в закрытых пронумерованных ёмкостях. Раздача блюд производится в соответствии с Санпином Пояснила, что детям прививаются гигиенически-культурные навыки, эстетические восприятия

По пятому вопросу

СЛУШАЛИ: Медсестру Сухорукову Л.В., которая сделала анализ выполнения натуральных норм за 9 месяцев учебного года.

ПОСТАНОВИЛИ:

1. Информацию об особенностях организации питания в летний период принять к сведению.
2. Бракеражной комиссии строго следить за выполнением примерного нового меню на летний период, за проведением С-витаминации , не допускать использование несвежих фруктов и овощей при приготовлении еды.
3. Информацию о выполнении санитарно - гигиенических требований работниками пищеблока и помощниками воспитателей принять к сведению.
4. Медсестре Сухоруковой Л.В. вести постоянный контроль за соблюдением санитарных правил работниками, своевременно принимать меры по их несоблюдению и устранению выявленных недочетов.
5. Информацию о проведении дезинфекции принять к сведению.
6. Медсестре ДОУ строго следить за выполнением дезинфекции на пищеблоке.
7. Информацию об организации питания в группах принять к сведению.
8. Продолжать контролировать организацию питания.
9. Информацию об анализе накопительной ведомость принять к сведению.
10. Увеличить закладку соков и фруктов соответствии с 10– м перспективным меню.
11. Выполнять натуральные нормы на 70-80 %

Голосовали

«за» 7 человек

«против» 0 человек

Председатель

Кузнецова С.В.

Секретарь

Свешникова М.С.

ПРОТОКОЛ

№ 6

_____.20__г.

в. Вымна

СОВЕТА ПО ПИТАНИЮ
ГУО «Вымнянская ДССШ
Витебского района»

Председатель –Титова Т.А.
Секретарь – Черняева О.И.

Присутствовало : 8человек:

Титова Т.А., директор УО, Клянский О.Л., заведующий хозяйством УО, Черняева О.И. , воспитатель, Дубинчик А.А., медработник, Краснобаева Е.В.,
председатель профкома УО, Яковлева С.А., воспитатель ГПД, Синякова З.А., член родительского комитета.

ПОВЕСТКА ДНЯ.

1. Контроль за хранением овощей и картофеля.
2. Выполнение 10-дневного меню.

1.СЛУШАЛИ: заведующего хозяйством Клянского О.Л., который сообщил что все овощи хранятся в овощехранилище, доставка в столовую производится согласно заявке поданной кладовщиком, производится периодическая переборка овощей, однако в весенний период % соотношения гниения овощей увеличивается, поэтому необходимо своевременно отслеживать качественное состояние овощей.

»- 0

ПОСТАНОВИЛИ:

1. Контроль за хранением овощей и картофеля считать удовлетворительным.
2. Произвести переборку овощей до 15.02.2013г.

Голосовали:

«за» -8 человек

«против»-0 «воздержались»- 0

2.СЛУШАЛИ: медработника Дубинчик А.А., которая отметила ,что еженедельно составляется 10-ти дневное меню согласно примерного меню, составленного технологом РОО и утвержденного начальником ОО Витебского района , ежедневно проводится коррекция меню , связанная с изменением количественного состава воспитанников и учащихся, причем максимально выполняется задача на выполнение перспективного меню, замены происходят лишь по необходимости. Заявки на продукты питания составляются еженедельно согласно остатков по книге складского учёта и перспективного меню. Также отметила, что выполнение натуральных норм происходит в среднем на 80%, а по денежным нормам происходит перерасход.

.ПОСТАНОВИЛИ:

1. Выполнение 10-дневного меню считать удовлетворительным.
2. Медработнику Дубинчик А.А. своевременно производить корректировку меню с учетом накопительной ведомости , % выполнения натуральных норм и максимального сбалансирования их с денежными нормами.

Голосовали:

«за» -8 человек

«против»-0 «воздержались»- 0

Председатель:

Т.А.Титова

Секретарь:

О.И.Черняева

ПРОТОКОЛ

____.20__г.

№ 7

в. Вымна

СОВЕТА ПО ПИТАНИЮ
ГУО «Вымнянская ДССШ
Витебского района»

Председатель –Титова Т.А.
Секретарь – Черняева О.И.

Присутствовало : 8человек:

Титова Т.А., директор УО, Клянский О.Л., заведующий хозяйством УО, Черняева О.И. , воспитатель, Дубинчик А.А., медработник, Краснобаева Е.В.,

ПРОТОКОЛ

№ 8

_____.20__г.

в. Вымна

СОВЕТА ПО ПИТАНИЮ
ГУО «Вымнянская ДССШ
Витебского района»

Председатель –Титова Т.А.
Секретарь – Черняева О.И.

Присутствовало : 8человек:

Титова Т.А., директор УО, Клянский О.Л., заведующий хозяйством УО, Черняева О.И. , воспитатель, Дубинчик А.А., медработник, Краснобаева Е.В., председатель профкома УО, Яковлева С.А., воспитатель ГПД, Синякова З.А., член родительского комитета.

ПОВЕСТКА ДНЯ.

1. Соблюдение поточности технологического процесса при приготовлении блюд.
2. Выполнение закладки продуктов и выходом готовых блюд считать

1.СЛУШАЛИ: медработника Дубинчик А.А., которая отметила, что в ходе рейдов- проверок, а также ежедневного контроля за выполнением технологии приготовления блюд поварами нарушений выявлено не было. Перед приготовлением блюд повара изучают технологическую карту, больших затруднений не испытывают.

ПОСТАНОВИЛИ:

1. Соблюдение поварами поточности технологического процесса при приготовлении блюд считать удовлетворительным.
2. Поварам неукоснительно соблюдать поточность технологического процесса при приготовлении блюд.

Голосовали:

«за» -8 человек

«против»-0

«воздержались»- 0

2.СЛУШАЛИ: Черняеву О.И., члена Совета по питанию, которая отметила, что контроль за закладкой продуктов и выходом готовых блюд ведется постоянно, нарушений за прошедший период выявлено не было. Несоответствие веса готового блюда согласно меню – закладки было лишь в детском саду, и то по причине несоответствия количества воспитанников утром к числу заявленных накануне вечером при составлении меню. С родителями проведена разъяснительная работа о своевременном предупреждении воспитателей о причине отсутствия ребенка.

ПОСТАНОВИЛИ:

1. Выполнение закладки продуктов и выходом готовых блюд считать удовлетворительным.
2. Медработнику и кладовщику производить своевременный отъем продуктов питания, корректировку закладки продуктов в соответствии с заявкой по воспитанникам и учащимся и нормативным документам.

3. Воспитателям проводить постоянную разъяснительную работу с родителями по вопросам посещения воспитанниками ДУ и своевременного предупреждения работников ДУ об отсутствии ребенка.

Голосовали:

«за» -8 человек

«против»-0 «воздержались»- 0

Председатель:

Т.А.Титова

Секретарь:

О.И.Черняева

ПРОТОКОЛ

_____20__г.

№ 11

в. Вымна

СОВЕТА ПО ПИТАНИЮ
ГУО «Вымнянская ДССШ
Витебского района»

Председатель –Титова Т.А.
Секретарь – Черняева О.И.

Присутствовало: 8человек:

Титова Т.А., директор УО, Клянский О.Л., заведующий хозяйством УО, Черняева О.И. , воспитатель, Дубинчик А.А., медработник, Краснобаева Е.В., председатель профкома УО, Яковлева С.А., воспитатель ГПД, Синякова З.А., член родительского комитета.

ПОВЕСТКА ДНЯ.

1. Состояние ведения документации кладовщиком.
- 2.Выполнение натуральных норм по овощам, сокам, фруктам

СЛУШАЛИ: директора ГУО Титову Т.А.

«Проверка документации кладовщика проводится ежемесячно. Результаты проверок отражаются в актах и журнале по оперативному контролю. Грубых нарушений выявлено не было. Все рекомендации кладовщик выполняло незамедлительно».

ПОСТАНОВИЛИ:

- 1.Контроль за ведением документации кладовщика считать удовлетворительным.
- 2.Проводить постоянный оперативный контроль за работой кладовщика с составлением актов.

Голосовали:

«за» -8 человек

«против»-0 «воздержались»- 0

СЛУШАЛИ: медсестру ДУ, Дубинчик А.А.

« Сделав анализ накопительной ведомость за июль 2013 года видно, что выполнение натуральных норм овощей составило 108,5%, картофеля - 104,2, соков - 138,5, а фруктов всего - 44,9 %. Необходимо ежедневно анализировать накопительную ведомость, составлять меню с учетом натуральных норм и десятидневного меню».

ПОСТАНОВИЛИ:

1. Ежедневно анализировать накопительную ведомость
2. Составлять меню с учетом натуральных норм и десятидневного меню

Голосовали:

«за» -8 человек

«против»-0 «воздержались»- 0

Председатель:

Т.А.Титова

Секретарь:

О.И.Черняева

Члены Совета по питанию

1. Заведующий МКДОУ Кузнецова С.В. - председатель
2. Зав. По АХР Третьякова Ж.В.
3. Медсестра Сухорукова Л.В.
4. Воспитатель Аникина Т. С.
5. Повар Загоруйко Г.В.
6. Член родительского комитета Гаврилова Е.А.
7. Помощник воспитателя Свешникова М.С. - секретарь

Явочный лист

№п\п	Фамилия имя отчество	роспись
1	Кузнецова Светлана Васильевна	
2	Третьякова Жанна Витальевна	
3	Сухорукова Любовь Владимировна	
4	Аникина Татьяна Сергеевна	

5	Загоруйко Галина Васильевна	
6	Гаврилова Елена Алексеевна	
7	Свешникова Марина Сергеевна	