

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий МДОУ

«Детский сад № 10

«Серебряное копытце»

Города Алушты

Рябинская Н.К.

Приказ по МДОУ №273 от 31.08.2022г.



**План мероприятий по контролю за организацией питания
МДОУ «Детский сад №10 «Серебряное копытце» города Алушты»
на 2022/2023 учебный год**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказов по организации питания на 2022-2023 учебный год	август	Заведующий
2.	Разработка плана работы по организации питания МДОУ на 2022-2023 учебный год	август	Заведующий
3.	Заседание совета по питанию	1 раз в квартал	Медсестра
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Шеф-повар
5.	Приобретение спецодежды для поваров	По мере необходимости	Зам зав
6.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в МДОУ	сентябрь	Совет по питанию
7.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски. Приобретение ведер для отходов.	В течение года	Зам зав
8.	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Зам зав
9.	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	Медсестра Шеф-повар
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Медсестра
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	Педагог-психолог
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	воспитатели групп

4.	Оформление стенда «Приятного аппетита»	октябрь	Медсестра
5.	Фотовыставка «Питание и воспитание»	ноябрь	Ст.воспитатель
6.	Выпуск газеты «Поговорим о правильном питании»	январь	Воспитатели
7.	Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	январь	воспитатели групп
8.	Заседание родительского комитета по организации питания в МДОУ. Выполнение натуральных норм.	март	Родительский комитет детского сада

Работа с кадрами

1.	Проверка знаний СанПиНов поваров.	Сентябрь	Зам по безопасности
2.	Консультация для помощников воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	Октябрь	Ст.воспитатель
3.	Оперативный контроль «Привитие культурно-гигиенических навыков».	Ноябрь	Медсестра
4.	Производственное совещание: 1. «Роль помощников воспитателя в организации питания детей» 2. «Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах»	декабрь	Медсестра
5.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	февраль	Ст.воспитатель
6.	Рабочие совещания по итогам проверки групп	1 раз в месяц	Заведующий

Контроль за организацией питания

1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Кладовщик
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Шеф-повар
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Медсестра
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Шеф-повар
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Шеф-повар
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Шеф-повар
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Шеф-повар
8.	Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания.	Ежедневно	Шеф-повар
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	Кладовщик
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Заведующий
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Кладовщик

12.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	комиссия по питанию родители
13.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	комиссия по питанию родители
14.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Шеф-повар
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	комиссия по питанию
16.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Санитарная комиссия
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Кладовщик Шеф-повар
18.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	Кладовщик
19.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Совет по питанию
Работа с поставщиками			
1.	Заключение договора на поставку продуктов.	1 раз в квартал	Зам зав
2.	Подача заявок на продукты.	2 раза в неделю	Кладовщик
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Совет по питанию