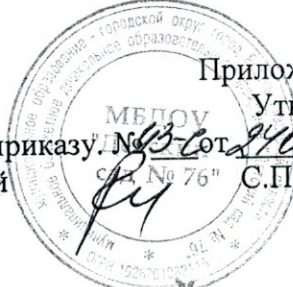


Приложение №4
Утверждаю
к приказу № 3-от 24.08.2021
заведующий С.П.Князева



**План мероприятий
по контролю за организацией питания
МДОУ детский сад №76
на 2021-2022 уч. год**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказов по организации питания на 2021-2022 учебный год	Август, сентябрь	заведующий
2.	Заседание совета по питанию	1 раз в полгода	заведующий
3.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Шеф-повар старшая медсестра
4.	Приобретение спецодежды для поваров	май 2022г.	завхоз
5.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ	сентябрь	Совет по питанию
6.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски. Приобретение ведер для отходов.	В течение года	завхоз
7.	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Завхоз пом. воспитателя
8.	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	Ст. медсестра.
9.	Приобретение столового инвентаря	В теч года	завхоз
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню с выходом на сегодня).	ежедневно	ст. медсестра воспитатели
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	воспитатели
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в квартал	воспитатели
4.	Фотовыставка «Питание и воспитание»	февраль	Зам.заведующей по ВМ воспитатели
5.	Консультации для воспитателей «Поговорим о правильном питании»	январь	Воспитатели Зам.заведующей по ВМ
6.	Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	октябрь	воспитатели
9.	Творческая выставка «Овощной калейдоскоп»	октябрь	Воспитатели
Работа с кадрами			
1.	Проверка знаний СанПиНов поваров.	октябрь	роspotребнадзор
2.	Консультация для помощников воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	Октябрь	Зам.заведующей по ВМ воспитатели
3.	Производственное совещание:	декабрь	Зам.заведующего. по

	1. «Роль помощника воспитателя в организации питания детей» 2. «Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах»		ВМР старшая медсестра
4.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	февраль	Зам.заведующего по ВМР.
5.	Рабочие совещания по итогам проверки групп	1 раз в месяц	заведующий

Работа с детьми

1.	Экскурсия детей на пищеблок.	ноябрь	воспитатели
2.	Праздник «Путешествие в страну полезных продуктов»	декабрь	воспитатели
3.	Изготовление атрибутов из соленого теста для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов»	январь	Воспитатели

Контроль за организацией питания

1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	кладовщик
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	кладовщик
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	кладовщик кухонный рабочий
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	кладовщик
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Кладовщик 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	ст. медсестра
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Бракеражная комиссия
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	Зам.зав. по ВМР
13.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	Бракеражная комиссия
14.	Соблюдение инструкций технологических процессов на пищеблоке	постоянно	ст. медсестра
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	Шеф-повар воспитатели
16.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	завхоз
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	кладовщик
18.	Снятие остатков продуктов питания на складе	В течение года	комиссия
19.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в полгода	Совет по питанию