

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МКДОУ ЦРР- д/с №17

Н.Е.Дьякова

Приказ № 2-ДСН от 10.01.2022 г.



ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

	Мероприятия	Дата	Ответственные
<u>Организационная работа</u>			
1.	Издание приказов по организации питания на 2022 год	Январь-февраль	Заведующий ДОУ
2.	Разработка плана работы по организации питания ДОУ на 2022 год	февраль	Заведующий ДОУ
3.	Заседание комиссии по контролю за питанием	1 раз в квартал	Заведующий ДОУ
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке.	ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ
5.	Приобретение спецодежды для поваров на пищеблоке.	По мере необходимости	Заместитель заведующего по АХЧ
6.	Разработка нормативно-методической документации по организации контроля за питанием детей в ДОУ	Январь-февраль	Заведующий ДОУ
7.	Замена посуды на пищеблоке: кастрюли, тазы, ножи, доски.	В течение года	Заместитель заведующего по АХЧ
8.	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Заместитель заведующего по АХЧ
9.	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	Заведующий ДОУ
10.	Приобретение скатертей (пластиковых салфеток) для групп.	В течении года	Заместитель заведующего по АХЧ
<u>Работа с родителями</u>			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Воспитатели групп

2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	Воспитатели групп
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через стенды, род. чаты, сайт	В соответствии с планом и по необходимости	Воспитатели групп
4.	Фотовыставка («здоровое питание - это вкусно»)	Апрель	Воспитатели групп
5.	Консультация для родителей <<Поговорим о правильном питании детей дошкольного возраста в ДОУ и семье».	март	Воспитатели групп
6.	Групповые родительские собрания <<Питание — основа здоровья детей>>	По плану	Воспитатели групп
7.	Смотр рецептов и приготовленных блюд «Любимое блюдо нашей семьи»	май	Воспитатели групп
<u>Работа с кадрами</u>			
1.	Проверка знаний СанПиН поварами на пищеблоке.	июнь	повар
2.	Консультация для младших воспитателей на тему : «Организация процесса питания».	май	повар
3.	Оперативный контроль «Привитие культурно гигиенических навыков».	Октябрь	Заведующий ДОУ
4.	Производственное совещание: 1. «Роль младшего воспитателя в организации питания детей» 2. «Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах»	август	воспитатель мл. воспитатель
5.	Рабочие совещания по итогам проверки групп	1 раз в квартал	Комиссия по контролю за организацией питания детей
6.	Педагогический совет «Организация питания воспитанников в ДОУ	август	Комиссия по контролю за организацией питания детей
<u>Контроль за организацией питания</u>			
1	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Повар, кладовщик

2	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Повар, кладовщик
3	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Мед/сестра

4	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Повар м/сестра
5	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Повар м/сестра
6	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Повара м/сестра
7	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Повар м/сестра
8	Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания,	ежедневно	Повар
9	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение отчётной документации	постоянно	Кладовщик м/сестра
10	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	Ежедневно	Повар м/сестра
11	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков.	По мере привоза продуктов	Кладовщик
12	Контроль за организацией процесса кормления в группах	Ежедневно	Комиссия по питанию, родители (законные представители)
13	Контрольные взвешивания порций	По мере необходимости	Комиссия по питанию
14	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	Постоянно	повар
15	Соблюдение графика выдачи готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по питанию
16	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке	раз в месяц	повар
17	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Кладовщик, повар

18	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	кладовщик, бухгалтер
19	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	повар
<u>Работа с поставщиками</u>			
1	Заключение договора на поставку продуктов	1 раз в год	Заведующий ДОУ
2	Подача заявок на поставку продуктов поставщику	По мере необходимости	кладовщик
3	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов	По мере поступления	Кладовщик,повар

