

**План мероприятий
по контролю за организацией питания
МБДОУ «Детский сад № 6 “Солнышко”»
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 на 2022-2023 учебный год	август	заведующий
3.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	повар
4.	Контроль питания по группам	ежедневно	заведующий
5.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей	август	заведующий
6.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски.	В течение года	завхоз
7.	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	завхоз
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	заведующий
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	воспитатели групп
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	воспитатели групп
Работа с кадрами			
1.	Проверка знаний СанПиНов поваров.	октябрь	медсестра
2.	Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	октябрь	медсестра
3.	Оперативный контроль: - «Организация питания в ДОУ» - «Формирование культурно - гигиенических навыков».	В соответствии с циклограммой	заведующий
4.	Производственное совещание: «Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах»	декабрь	заведующий
5.	Заседание комиссии по питанию	1 раз в месяц	медсестра

Работа с детьми			
1.	Беседы с детьми по ЗОЖ	ежемесячно	воспитатели групп
2.	Дидактические игры: «Сервируем стол правильно», «Сорока, сорока кашу варила...», «Зуб Неболейка», «Где живут витамины?» и т.д.	В течение года	воспитатели групп
3.	Экскурсия детей на пищеблок.	ноябрь	воспитатели групп
4.	Выставка детского творчества «Полезные для здоровья продукты».	январь	воспитатели групп
Контроль за организацией питания			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Заведующий завхоз
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Заведующий завхоз
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Заведующий завхоз
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Заведующий завхоз
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Заведующий завхоз
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	заведующий
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	медсестра
8.	Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания.	Ежедневно	медсестра
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	Заведующий завхоз
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Медсестра Комиссия по питанию
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Заведующий завхоз
12.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	Комиссия по питанию родители
13.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Заведующий медсестра
14.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	Комиссия по питанию
15.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	медсестра
16.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	завхоз
17.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	Заведующий
18.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Заведующий

Работа с поставщиками

1.	Заключение контрактов на поставку продуктов.	1 раз в квартал	Завхоз
2.	Подача заявок на продукты.	2 раза в неделю	Завхоз
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Заведующий завхоз

ГРАФИК
приема пищи

Завтрак	8.30-9.00
Обед	12.00-12.30
Полдник	15.00-15.45

ГРАФИК
выдачи готовых блюд

Завтрак	8.20
Обед	11.50
Полдник	15.00

ГРАФИК
закладки основных продуктов питания в котел

<i>Время</i>	<i>Продукты</i>
7.30	Масло в кашу
8.00	Мясо в 1-2-е блюдо
9.40	Продукты в первое блюдо (овощи, крупы)
9.50	Тесто для выпечки
11.00	Масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо
11.40	Продукты для полдника

Контрольные пробы:

завтрак – 08.00

обед – 11.00

полдник – 13.00