

**План мероприятий
по контролю за организацией питания в
МБДОУ «Детский сад №8 г.Беслана»
на 2021 – 2022 учебный год**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1	Издание приказов по организации питания на 2021 – 2022 учебный год	Август	Заведующий
2	Разработка плана работы по организации питания в ДОУ на 2021-2022 учебный год	Август	Заведующий
3	Разработка нормативно – методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ	Август	Заведующий
4	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	В течение года	Зам. заведующего по АХЧ
5	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножки, доски	По мере необходимости	Зам. заведующего по АХЧ
6	Утверждение и апробация новых технологических карт	по мере необходимости	Заведующий
Работа с родителями			
1	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня)	Ежедневно	медсестра, воспитатели
2	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом	По мере необходимости	Врач, педагог – психолог, воспитатели
3	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	воспитатели
4	Оформление стенда «Приятного аппетита»	Сентябрь	шеф - повар
5	Групповые родительские собрания «Питание детей в детском саду»	Февраль	воспитатели
Работа с кадрами			

1	Проверка знаний СанПИН поваров	Март	Медсестра
2	Консультация для младших воспитателей «Организация процесса питания»	Февраль	Медсестра
3	Оперативный контроль «Организация питания в группах»	Ежемесячно	заведующий медсестра
4	Рабочие совещания по итогам проверки групп	1 раз в месяц	Заведующий
Работа с детьми			
1	Экскурсия детей на пищеблок	Ноябрь	Воспитатели
2	Обучение детей основам здорового питания	Декабрь	Воспитатели старших групп
Контроль за организацией питания			
1	Осуществлении осмотра при поступлении каждой партии продуктов	Ежедневно	Повар
2	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	Ежедневно	Повар
3	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	Ежедневно	Повар
4	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	Ежедневно	Повар
5	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	Ежедневно	Повар
6	Соблюдение технологических инструкций	Ежедневно	Повар
7	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	Ежедневно	Бракеражная комиссия
8	Осуществления контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учетно-отчетной документации	Постоянно	Кладовщик

9	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	Ежедневно	Заведующий, медсестра
10	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	По мере привоза продуктов	Кладовщик
11	Контроль за организацией процесса кормления в группах	Систематически	Комиссия по питанию, родители
12	Контрольные взвешивания порций на группах	По мере необходимости	Комиссия по питанию, родители
13	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	Ежедневно	Медсестра
14	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке	1 раз в месяц	Медсестра
15	Контроль за температурным режимом холодных установках	ежедневно	Кладовщик шеф – повар
16	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	Кладовщик
17	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Медсестра
Работа с поставщиками			
1	Заключение договора на поставку продуктов	1 раз в квартал	Заведующий, медсестра
2	Подача заявок на продукты	1 раз в неделю	Заведующий, медсестра, кладовщик
3	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов	По мере поступления	Заведующий, медсестра, кладовщик