

План мероприятий по контролю за организацией питания на 2023-2024 учебный год

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1	Издание приказов по организации питания на 2022-20223 учебный год	сентябрь	Заведующая
2	Разработка плана работы по организации питания	сентябрь	Заведующая
3	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Шеф –повар
4	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Зам. По АХЧ
5	Приобретение спецодежды для поваров	В течении года	Зам. По АХЧ
6	Приобретение столового инвентаря	По мере необходимости	Зам. По АХЧ
Работа с родителями			
1	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на каждый день).	Ежедневно	Воспитатель групп
2	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	По мере необходимости	Медсестра, воспитатели групп
3	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	Воспитатели групп
4	Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	январь	Воспитатели групп
Работа с кадрами			
1	Консультация для помощников воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	Сентябрь	Медсестра
2	Оперативный контроль «Привитие культурно – гигиенических навыков».	Ежеквартально	Методист
3	Рабочее совещание по итогам проверки групп	Один раз в полгода	Заведующая
4	Экскурсия детей на пищеблок	апрель	Воспитатель и групп
5	Особенности питания детей в летний период	май	Заведующая Медсестра

6	Консультация для поворов, помощников воспитателей на тему «Организация питания детей в ДО», знание и соблюдение Сан Пина	август	Медсестра
7	Контроль работы бракеражной комиссии	ежемесячно	Директор

Контроль за организацией питания

1	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Кладовщик
2	Соблюдение правил хранения итоварного соседства продуктов питания	ежедневно	Кладовщик
3	Контроль санитарного состояния пищеблока	ежедневно	медсестра
4	Соблюдение и выполнение санитарн эпидемиологических требований к организации питания, с-витаминизация 3 блюд, отбор суточной пробы	ежедневно	Шеф повар, медсестра
5	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	медсестра
6	Соблюдение приготвление блюд согласно технологических карт	ежедневно	Шеф повар Медсестра
7	Соблюдение графика выдачи блюд	ежедневно	Шеф повар
8	Снятие остатков продуктов	ежеквартально	Комиссия по питанию
9	Составление перспективного меню зима – весна, лето – осень с учетом норм	2 раза в год	Диет сестра, заведующая

Работа с поставщиками

1	Заключение договора на поставку продуктов	ежеквартально	Заведующая
2	Подача заявок на продукты	ежедневно	Кладовщик
3	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов	ежедневно	Кладовщик Медсестра
4	Контроль качества продуктов, наличие сопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	ежедневно	кладовщик