

Приложение № 2  
к Приказу МАДОУ № 22- п от 09.01.2024 г.  
«Об организации питания детей»

УТВЕРЖДАЮ  
МАДОУ д/с № 7 «Колокольчик»  
\_\_\_\_\_ З.В. Баштовенко

План мероприятия  
по контролю за организацией питания  
МАДОУ детский сад № 7 «Колокольчик»  
на 2024 год

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
<b>Организационная работа</b>			
1.	Издание приказов по организации питания на 2024 год	январь, сентябрь	Отдел кадров
2.	Разработка плана работы по организации питания в МАДОУ детский сад № 7 «Колокольчик» на 2023 год	январь	Технолог по организации питания
3.	Заседание совета по питанию	Согласно положения Совета по питанию	Председатель Совета по питанию
4.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ	январь.	Совет по питанию
5.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Шеф повар
6.	Приобретение спецодежды для поваров	по необходимости	Завхоз
7.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски. Приобретение ведер для отходов.	по мере необходимости	Шеф повар, завхоз
8.	Своевременная замена колотой посуды.	по мере необходимости	Завхоз
9.	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	Технолог по организации питания
<b>Взаимодействие с родителями</b>			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Технолог по организации питания
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по запросу	Педагоги-психологи, медицинский работник.
3.	Информирование, консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей, родительские чаты, соц. сети.	1 раз в месяц	Воспитатели групп
4.	Вопрос-обсуждение «Питание - основа здоровья детей»	по плану родительских собраний на начало года	Воспитатели групп, медицинский работник.
5.	Контроль родительской общественности Организация питания в ДОУ. Выполнение натуральных норм.	В течении года	Заведующий, представитель родительской общественности
6.	Фестиваль рецептов «Любимое блюдо нашей семьи»	июль	Старшие воспитатели

7.	Фестиваль «Дары Осени»	октябрь -ноябрь	Старшие воспитатели
<b>Работа с кадрами</b>			
1.	Проверка знаний СанПиНов поваров.	январь, сентябрь	Заведующий, специалист по ОТ
2.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	март	Заведующий, совет по питанию
3.	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	по плану	Заведующий, старшие воспитатели
4.	Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	октябрь	Завхоз, Технолог по организации питания
5.	Производственное совещание: 1. «Роль помощника воспитателя в организации питания детей» 2. «Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах»	декабрь	Заведующий, завхоз, технолог по организации питания, специалист по ОТ, старшие воспитатели.
6.	Рабочие совещания по итогам проверки групп	1 раз в месяц	Заведующий
<b>Работа с детьми</b>			
1.	Экскурсия детей на пищеблок.	по плану воспитателей групп	Воспитатели групп
2.	Работа в Центрах этикета в группах	в течении календарного года	Воспитатели старших возрастных групп
3.	Развлечение «Вкусная масленица»	февраль	Воспитатели групп
4.	Организация викторин «Путешествие в страну	июнь	Воспитатели
5.	Фестиваль «Приглашаем к осеннему столу»	ноябрь	Воспитатели старших
<b>Контроль за организацией питания</b>			
1.	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	в течении года	Заведующий, старшие воспитатели
2.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции со склада	ежедневно	Шеф-повар, технолог по организации питания
3.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Кладовщик
4.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Шеф-повар, специалист по ОТ
5.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Шеф-повар, технолог по организации питания
6.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Технолог по организации питания, шеф-повар.
7.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Шеф-повар
8.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Технолог по организации питания
9.	Обеспечение С-витаминации и йодирования рациона питания.	ежедневно	Технолог по организации питания

10.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	Кладовщик, технолог по организации
11.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Шеф-повар
12.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Кладовщик
13.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	Совет по питанию, родители
14.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	Совет по питанию, родители
15.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Шеф-повар, технолог по организации питания.
16.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	Технолог по организации питания, шеф-повар.
17.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Шеф-повар
18.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Кладовщик, технолог по организации питания
19.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	Кладовщик, комиссия по снятию продуктов
20.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Совет по питанию
<b>Работа с поставщиками</b>			
1.	Заключение договора на поставку продуктов.	1 раз в квартал	Кладовщик, экономист.
2.	Подача заявок на продукты.	2 раза в неделю	Кладовщик, экономист.
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	по мере поступления	Совет по питанию