

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
Организационная работа			
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
Взаимодействие с родителями			
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
Работа с кадрами			
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
Работа с детьми			
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
Контроль за организацией питания			
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
Работа с поставщиками			
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