

**План мероприятию по контролю организации питания детей  
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад №62»**

<b>№</b>	<b>Мероприятие</b>	<b>Дата</b>	<b>Ответственный</b>
1.	Издание приказов по организации питания на новый учебный год	июнь - август	Заведующий
2.	Разработка плана работы по организации питания ДОУ на новый учебный год	июнь - август	Заведующий
3.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежемесячно	Завхоз
4.	Обновление спецодежды для обслуживающего персонала	по мере необходимости	Заведующий Завхоз
5.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ	июнь - август	Заведующий фельдшер
6.	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Завхоз
<b>Работа с родителями</b>			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Воспитатели
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	По мере необходимости	Воспитатели
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей, сайт Детского сада, соц. сети ВКонтakte, мессенджер МАХ	постоянно	Воспитатели Ответственные за социальные сети
<b>Работа с кадрами</b>			
1.	Техучеба для помощников воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	Октябрь Март	Заведующий фельдшер
2.	Оперативный контроль «Привитие детям культурно - гигиенических навыков».	По графику	Заведующий Фельдшер, зам зав. по ВМР
<b>Работа с детьми</b>			
1.	Беседы с детьми по ЗОЖ	Ежемесячно	Воспитатели
2.	Развлечение, игры и т.д.	3 раза в год	Воспитатели
3.	Экскурсии на пищеблок	По плану	Воспитатели

Контроль за организацией питания			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Кладовщик Повара
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Кладовщик Повара
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места на пищеблоке	ежедневно	Заведующий завхоз
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Повара
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Заведующий Повара
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Повара
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Повара
8.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	Завхоз Кладовщик
9.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Фельдшер Повара заведующий
10.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Завхоз
11.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	Зам. зав по ВМП
12.	Контрольные взвешивания порций	постоянно	Заведующий фельдшер
13.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группы	ежедневно	Заведующий фельдшер
14.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Завхоз
15.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Завхоз Повара
16.	Маркировка посуды при получении питания	1 раз в месяц	Завхоз фельдшер
Работа с поставщиками			
1.	Заключение договора на поставку продуктов.	2 раза в год	Заведующий
2.	Подача заявок на продукты.	по мере необходимости	кладовщик
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	постоянно	Завхоз, кладовщик Заведующий