

**План мероприятия 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 калотой 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 ВКонтакте, 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.	ЭксCURсии на пищеблок	По плану	Воспитатели

**Контроль за организацией питания**

<b>1.</b>	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Кладовщик Повара
<b>2.</b>	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Кладовщик Повара
<b>3.</b>	Контроль за санитарным состоянием рабочего места на пищеблоке	ежедневно	Заведующий захвозд
<b>4.</b>	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Повара
<b>5.</b>	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Заведующий Повара
<b>6.</b>	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Повара
<b>7.</b>	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Повара
<b>8.</b>	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаровопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	Захвозд Кладовщик
<b>9.</b>	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Фельдшер Повара заведующий
<b>10.</b>	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Захвозд
<b>11.</b>	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	Зам. зав по ВМР
<b>12.</b>	Контрольные взвешивания порций	постоянно	Заведующий фельдшер
<b>13.</b>	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группы	ежедневно	Заведующий фельдшер
<b>14.</b>	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Захвозд
<b>15.</b>	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Захвозд Повара
<b>16.</b>	Маркировка посуды при получении питания	1 раз в месяц	Захвозд фельдшер

**Работа с поставщиками**

<b>1.</b>	Заключение договора на поставку продуктов.	2 раза в год	Заведующий
<b>2.</b>	Подача заявок на продукты.	по мере необходимости	кладовщик
<b>3.</b>	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	постоянно	Захвозд, кладовщик Заведующий