Согласовано
Председатель профсоюзного комитета
МБДОУ «Детский сад № 401»
Бирюкова Е.А._____

Утверждаю
Заведующий
МБДОУ «Детский сад № 401»
Кривошеева О.А. _____

План мероприятий по контролю за организацией питания МБДОУ «Детский сад компенсирующего вида №401» на 2020-2021 учебный год

№ п/п	Мероприятия	Дата	Ответственные
1	Издание приказов по организации питания на 2020-2021 учебный год	август	Заведующий Кривошеева О.А.
2	Заседание совета по питанию	1раз в квартал	Заведующий
3	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Завхоз Ермакова Т.Б.
4	Приобретение спецодежды для поваров	По мере необходимости	Завхоз Ермакова Т.Б.
5	Замена, приобретение посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски. Своевременная замена колотой посуды.	В течение года	Завхоз Ермакова Т.Б.
6	Контроль за организацией питания на группах	1 раз в месяц	Старший воспитатель Исаева Е.В.
7	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	Старшая мед.сестра Красюк И.С.
Работа с родителями			
1	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Воспитатели групп, старшая медсестра
2	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом, с медицинскими показаниями по питанию	По мере необходимости	Воспитатели групп, старшая медсестра
3	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	Воспитатели групп, старшая медсестра
4	Анкетирование родителей Качество питания в МБДОУ «Детский сад № 401» г.о. Самара	Апрель - май	Старший воспитатель Исаева Е.В., воспитатели групп
Работа с кадрами			
1	Проверка знаний Сан ПиН кухонных работников	1 раз в квартал	Старшая медсестра Красюк И.С.
2	Проверка работы «Бракеражной комиссии»	ежемесячно	Заведующий
3	Консультация для помощников воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	ноябрь	Старшая медсестра Красюк И.С.

4	Проверка «Состояние работы по организации питания»	1 раз месяц	Заведующий
Работа с детьми			
1	Обучение детей основам здорового питания	В течении года	Воспитатели групп, старший воспитатель Исаева Е.В.
2	Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали».	Ноябрь	Воспитатели групп, старший воспитатель Исаева Е.В
3	Экскурсия детей на пищеблок.	март	Воспитатели групп, старший воспитатель Исаева Е.В
4	Выставка детского рисунка «Польза и вред»	Апрель - май	Воспитатели групп, старший воспитатель Исаева Е.В
	Контроль за организацией питания		
1	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Кладовщик Ермакова Т.Б.
2	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Кладовщик Ермакова Т.Б.
3	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Старшая медсестра Красюк И.С.
4	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Старшая медсестра Красюк И.С., повар
5	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Старшая медсестра Красюк И.С., повар
6	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Повар
7	Обеспечение С-витаминизации и рациона питания.	ежедневно	Старшая медсестра Красюк И.С., повар
8	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	ежедневно	Кладовщик Ермакова Т.Б., Старшая медсестра Красюк И.С.
9	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Старшая медсестра Красюк И.С.

10	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	ежедневно	Кладовщик Ермакова Т.Б., Старшая медсестра Красюк И.С.
11	Контроль за организацией процесса кормления в группах систематически	ежедневно	Воспитатели групп
12	Контрольные взвешивания порций на группах	ежедневно	Старшая медсестра Красюк И.С., комиссия по питанию
13	Снятие остатков продуктов питания на складе	ежедневно	Бухгалтер Фролова Т.В., кладовщик Ермакова Т.Б.
14	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	Старшая медсестра Красюк И.С.
15	Контроль за температурным режимом в холодильных установках	ежедневно	Кладовщик Ермакова Т.Б.,
16	Анализ выполнения натуральных норм питания	ежедневно	Старшая медсестра Красюк И.С.
17	Снятие проб с блюд	ежедневно	Комиссия
Работа с поставщиками			
1	Заключение договора на поставку продуктов.	1 раз в год	Заведующий
2	Подача заявок на продукты.	По необходимости	Кладовщик Ермакова Т.Б.
3	Постоянный контроль: за качеством поставляемых продуктов	По мере поступления	Комиссия по питанию
План работы совета по питанию			
1	Утверждение плана работы на год и графиков контроля.	сентябрь	Председатель Совета
2	Проверка ведения документации на пищеблоке	систематически	Совет
3	Отчет о работе с поставщиками продуктов питания	Ежемесячно	Кладовщик Ермакова Т.Б.
4	Отчет об освоении денежных средств, выделяемых на питание.	Апрель	Заведующий
5	Выполнение натуральных норм питания	май	Старшая медсестра Красюк И.С
6	Контроль за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации	Постоянно	Кладовщик Ермакова Т.Б.
7	Выполнение режима питания	Постоянно	Совет
8	Подведение итогов работы совета	Август	Председатель Совета

Циклограмма контроля за организацией питания на _____20____г.

№	Объекты контроля	Дата									
1	Санитарное состояние пищеблока, соблюдение графика уборки										
2	Соблюдение режима питания, графика выдачи пищи										
3	Исправность технологического и холодильного оборудования										
4	Маркировка посуды, уборочного и разделочного инвентаря										
5	Ведение журнала температурного режима холодильного оборудования, журнала здоровья работников пищеблока										
6	Соблюдение товарного соседства при хранении продуктов питания										
7	Бракераж сырых и скоропортящихся продуктов										
8	Бракераж готовой продукции										
9	Состояние посуды для приготовления и приема пищи										
10	Наличие товаро-сопроводительных документов, подтверждающих их качество										
11	Сроки реализации продуктов										
12	Суточные пробы, отбор и хранение										
13	Соблюдение поточности технологических процессов										
14	Соответствие количества приготовленной пищи объемам и числу порций										
15	Соответствие закладки продуктов меню-требованию										
16	Соблюдение технологии приготовления блюд										
17	Создание условий в группах для приема пищи в соответствии с возрастом										
18	Соблюдение охраны труда на пищеблоке, наличие медицинской аптечки										