

**План мероприятий
по контролю организации питания детей
на 2018 – 2019 учебный год**

№ п/п	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1	Издание приказов по организации питания на 2018 – 2019 учебный год.	Август	Директор ДОУ
2	Разработка плана по организации питания на 2018 – 2019 учебный год.	Август	Директор ДОУ
3	Заседание совета по питанию.	1 раз в месяц	Шеф-повар
4	Контроль состояния и функционирования технологического оборудования.	Ежедневно	Повара
5	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля питания детей в ДОУ.	Сентябрь	Совет по питанию
6	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, контейнеры.	В течение года	Заместитель директора по АХЧ
Работа с родителями			
1	Информирование родителей об ассортименте питания детей (ежедневное меню)	Ежедневно	Шеф-повар
2	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	По мере необходимости	Воспитатели групп
3	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через информативные стенды для родителей.	1 раз в месяц	Воспитатели групп
4	Памятки для родителей «Приятного аппетита»	Октябрь	Шеф-повар
5	Санитарная бюллетень «Поговорим о правильном питании».	Январь	Фельдшер
6	Заседание Совета родителей с включением вопросов по организации питания в ДОУ. Выполнение натуральных норм.	Ноябрь	Директор ДОУ
Работа с кадрами			
1	Прохождение санитарного минимума работниками пищеблока.	Март, декабрь	Фельдшер
2	Консультация для младших воспитателей на тему «Организация процесса питания».	Октябрь	Фельдшер, заместитель директора по ВМР, старшие воспитатели
3	Оперативный контроль «Состояние охраны труда на пищеблоке».	Февраль	Специалист по охране труда

№ п/п	Мероприятия	Дата	Ответственные
4	Производственное совещание: 1. «Роль младшего воспитателя в организации питания детей» 2. «Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах»	Декабрь	Директор, заместитель директора по ВМР, заместитель директора по АХЧ
5	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	Март	Директор ДОУ
6	Рабочие совещания по итогам проверки групп.	1 раз в месяц	Заместитель директора по хоз. работе
Работа с детьми			
1	Экскурсия с детьми на пищеблок.	Ноябрь	Воспитатели групп
2	Развлечение «Путешествие в страну полезных продуктов».	Февраль	Воспитатели старших и подготовительных групп
3	Коллаж «Что такое хорошо, и что такое плохо».	Февраль	Фельдшер, воспитатели групп
4	Создание уголков дежурства в группах.	Март	Воспитатели групп
Контроль организации питания			
1	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции.	Ежедневно	Кладовщики
2	Соблюдение правил хранения и товарного соседства.	Ежедневно	Кладовщики
3	Контроль санитарного состояния рабочего места.	Ежедневно	Кладовщики
4	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции.	Ежедневно	Фельдшер
5	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.	Ежедневно	Повара
6	Соблюдение технологических инструкций.	Ежедневно	Повара
7	Снятие суточной пробы и отбор для хранения.	Ежедневно	Фельдшер
8	Обеспечение витаминизации питания.	Ежедневно	Фельдшер
9	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учетно-отчетной документации.	Ежедневно	Кладовщики
10	Контроль закладки продуктов на пищеблоке	Ежедневно	Фельдшер
11	Осуществление входного контроля условий транспортировки продуктов питания от поставщиков.	По мере привоза продуктов	Кладовщики
12	Контроль организации процесса кормления в группах.	Систематическ и	Совет по питанию
13	Контрольные взвешивания порций на группах.	По мере необходимости	Совет по питанию
14	Соблюдений инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке.	Постоянно	Фельдшер
15	Соблюдения графика выдачи готовой продукции.	Ежедневно	Совет по питанию

№ п/п	Мероприятия	Дата	Ответственные
16	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря.	1 раз в месяц	Фельдшер
17	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	Ежедневно	Фельдшер
18	Снятие остатков продуктов питания на складе.	1 раз в месяц	Кладовщики
19	Анализ выполнения натуральных норм.	1 раз в месяц	Совет по питанию
Работа с поставщиками			
1	Заключение договора на поставку продуктов.	1 раз в квартал	Кладовщики
2	Подача заявок на продукты.	По мере необходимости	Кладовщики
3	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Совет по питанию