

УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МКДОУДС № 35

«Теремок» г. Светлоград

_____ Н.И Мацугина

Приказ № 7 от «01» сентября 2022г.

**План мероприятий по контролю за организацией питания
МКДОУДС № 35 «Теремок» г. Светлоград на 2022-2023 учебный год**

1.	Издание приказов по организации питания на 2022-2023 учебный год	сентябрь	Заведующий
2.	Разработка плана работы по организации питания ДОУ на 2022-2023 учебный год	сентябрь- октябрь	Заведующий
3.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Заведующий хозяйством
4.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ	январь	Заведующий
5.	Своевременная замена колотой посуды.	по мере необходимости	Заведующий хозяйством
Работа с родителями			
1.	Ежедневное ознакомление родителей с меню, калорийностью и стоимостью текущего дня	ежедневно	Помощники воспитателей, Заведующий хозяйством
2.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей.	1 раз в месяц	Воспитатели
3.	Конкурс рецептов «Любимое блюдо нашей семьи»	апрель	Воспитатели
Работа с кадрами			
1.	Обучение воспитателей, помощников воспитателей, поваров по теме «Основы здорового питания для дошкольников» в объеме 15ч.	Октябрь	Заведующий хозяйством

2.	Оперативный контроль «Привитие детям культурно - гигиенических навыков».	Март	Заведующий
Работа с детьми			
1.	Беседы с детьми по ЗОЖ	Ежемесячно	Воспитатели
2.	Праздник «Путешествие в страну полезных продуктов»	декабрь	Воспитатели
3.	Экскурсии на пищеблок	По плану воспитательно-образовательной работы	Воспитатели
Контроль за организацией питания			
1.	Осуществление осмотра при поступление каждой партии продукции	ежедневно	Заведующий хозяйством
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Заведующий хозяйством
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Медсестра
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Шеф-повар
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Медсестра Заведующий хозяйством Шеф- повар
6.	Соблюдение технологических карт	ежедневно	Работники пищеблока
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Бракеражная комиссия
8.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учетно-отчетной документации	постоянно	Заведующий хозяйством
9.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Члены бракеражной комиссии, медсестра

10.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Заведующий хозяйством
11.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	Медсестра
12.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	Члены бракеражной комиссии
13.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Работники пищеблока
14.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группы	ежедневно	Медсестра
15.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством
16.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Заведующий хозяйством
17	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Заведующий
Работа с поставщиками			
1.	Заключение договора на поставку продуктов.	По мере необходимости	Заведующий, Заведующий хозяйством
2.	Подача заявок на продукты.	по мере необходимости	Заведующий хозяйством
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	постоянно	Заведующий, Заведующий хозяйством
4.	Работа в федеральной программе «Меркурий»	постоянно	Заведующий, Заведующий хозяйством