

Приложение к Приказу № 1-2 от 01.01.2022г.
План мероприятий
по контролю за организацией питания
МДОУ «Детский сад № 19»
на 2022 учебный год



№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказов по организации питания на 2022 учебный год	январь	Заведующая А.А.Тигунова
2.	Разработка плана работы по организации питания МДОУ «Детский сад № 19» на 2022 год	январь	Заведующая А.А.Тигунова
3.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Повар: М.А.Чепкасов Заведующая Тигунова А.А.
4.	Приобретение спецодежды для поваров	1 квартал 2022г.	Заведующая
5.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ	1 квартал	Заведующая
6.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски.	В течение года	Заведующая
7.	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	Заведующая
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Заведующая
2.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	воспитатель групп
3.	Групповое родительское собрание «Питание – основа здоровья детей»	апрель	воспитатель
5.	Конкурс рецептов «Любимое блюдо нашей семьи»	август	воспитатель
6.	Творческая выставка «Овощной калейдоскоп»	сентябрь	воспитатель
Работа с кадрами			
1.	Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	март	Заведующая
2.	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	Март,ноябрь	Заведующая
3.	Производственное совещание: 1. «Роль младшего воспитателя в организации питания детей» 2. «Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах»	Февраль	Заведующая Т.Ю.Бабынина
4.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	май	Заведующая
5.	Рабочие совещания по итогам проверки групп	1 раз в месяц	Заведующая

Работа с детьми			
1.	Экскурсия детей на пищеблок.	По плану групп	Воспитатель
2.	Праздник «Путешествие в страну полезных продуктов»	март	воспитатель
Контроль за организацией питания			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Заведующий
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Заведующая
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Заведующая
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Заведующая
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Заведующая
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Заведующая
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Бракеражная комиссия
8.	Обеспечение С-витаминизации питания.	Ежедневно	Заведующая
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	Заведующая
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Заведующая
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Заведующая
12.	Контрольные взвешивания порций на группе	по мере необходимости	Заведующая
14.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Заведующая
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	Заведующая
16.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Заведующая
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	заведующая
18.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	заведующая
19.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Заведующая
Работа с поставщиками			
1.	Заключение договора на поставку продуктов.	1 раз в квартал	Заведующая А.А.Тигунова
2.	Подача заявок на продукты.	2 раза в неделю	Заведующая
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Заведующая