

**План мероприятий
по контролю за организацией питания СП ГБОУ СОШ
с.Тепловка д/с «Ласточка» на 2023 -2024 учебный год**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказов по организации питания на 2023-2024 учебный год	август	Директор
2.	Разработка плана работы по организации питания ДОО на 2023 – 2024 учебный год	август	Директор
3.	Заседание совета по питанию	1 раз в месяц	Директор
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Повар, кухонный работник
5.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОО	сентябрь	Директор
6.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски. Приобретение ведер для отходов.	В течение года	Кухонный работник (завхоз)
7.	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Кухонный работник (завхоз)
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	воспитатели группы
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	воспитатели группы
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	воспитатели группы
4.	Оформление стенда «Меню»	октябрь	воспитатели группы
5.	Фотовыставка «Полезные и вредные продукты»	ноябрь	воспитатели группы
6.	Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	январь	воспитатели группы
7.	Заседание родительского комитета по организации питания в ДОО. Выполнение натуральных норм.	март	Директор Родители

Работа с кадрами			
1.	Проверка знаний СанПиНов поваров.	сентябрь	Директор
2.	Консультация для помощников воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	октябрь	Директор
3.	Оперативный контроль «Формирование культурно - гигиенических навыков».	ноябрь	Директор
4.	Производственное совещание: 1. «Роль помощника воспитателя в организации питания детей» 2. «Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах»	декабрь	Директор
5.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	февраль	Директор
6.	Рабочие совещания по итогам проверки групп	1 раз в месяц	Директор
7.	Педагогический совет «Организации питания воспитанников в ДОО	март	Директор воспитатели
Работа с детьми			
1.	Выставка детского творчества из соленого теста «Овощи и фрукты – полезные продукты».	октябрь	воспитатели групп
2.	Фотовыставка «Приглашаем к столу»	ноябрь	воспитатели групп
3.	Экскурсия детей на пищеблок.	ноябрь	воспитатели групп
4.	Праздник «Пейте, дети, молоко- будьте здоровы»	январь	воспитатели групп
5.	Выставка детского творчества из круп «Мы фантазеры»	апрель	Воспитатели групп
6.	Игра-путешествие «Правильное питание»	май	Воспитатели групп
Контроль за организацией питания			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Кухонный работник (завхоз)
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Кухонный работник (завхоз)
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Кухонный работник (завхоз)
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Кухонный работник (завхоз)
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Кухонный работник (завхоз)
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Кухонный работник (завхоз)
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Повар
8.	Обеспечение С-витаминации и йодирования рациона питания.	Ежедневно	Кухонный работник (завхоз)
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов,	постоянно	Кухонный работник (завхоз)

	ведение учётно-отчётной документации		
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Кухонный работник (завхоз)
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Кухонный работник (завхоз)
12.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	комиссия по питанию родители
13.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	комиссия по питанию родители
14.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Старший воспитатель
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	комиссия по питанию
16.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Старший воспитатель
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Кухонный работник (завхоз)
18.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	Кухонный работник (завхоз)
19.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Совет по питанию
Работа с поставщиками			
1.	Заключение договора на поставку продуктов.	1 раз в квартал	Директор
2.	Подача заявок на продукты.	2 раза в неделю	Кухонный работник (завхоз)
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Совет по питанию

