

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 146»



заведующий МДОУ «Детский сад № 146»

Л.И. Цалко

**План мероприятий
по контролю за организацией питания
МДОУ «Детский сад №146»
на 2022год**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказов по организации питания на 2022год.	Январь	Заведующий
2.	Разработка планов работы по организации питания МДОУ «Детский сад №146» на 2022год.	Январь	Заведующий
3.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования.	Ежедневно	Шеф-повар
4.	Приобретение спецодежды для поваров.	Май	Заведующий
5.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ.	Сентябрь	Завхоз
6.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски.	В течение года	Завхоз
7.	Приобретение ведер для отходов. Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Завхоз
8.	Утверждение и апробирование новых технологических карт.	По мере необходимости	Завхоз, медсестра
9.	Приобретение скатертей для групп.	Сентябрь	Завхоз
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	Ежедневно	Шеф-повар, повар
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	По мере необходимости	Воспитатели групп
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей.	1 раз в месяц	Воспитатели групп
Работа с кадрами			
1.	Проверка знаний СанПиН поваров.	По плану	Завхоз
2.	Консультация для помощников воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	По плану	Завхоз
3.	Контроль «Организация питания в ДОУ».	По плану	Завхоз
Контроль за организацией питания			
1.	Отсутствие осмотра при поступлении каждой партии продукции.	Ежедневно	Завхоз

2.	Соблюдение правил товарного соседства.	Ежедневно	Завхоз
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места.	Ежедневно	Завхоз
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции.	Ежедневно	Завхоз
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.	Ежедневно	Завхоз
6.	Соблюдение технологических инструкций.	Ежедневно	Шеф-повар, повар
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения.	Ежедневно	Шеф-повар, повар
8.	Обеспечение С-витаминизации и рациона питания.	Ежедневно	Завхоз
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличие товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации.	постоянно	Завхоз
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке.	Ежедневно	Завхоз
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков.	По мере привоза продуктов	Завхоз
12.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Завхоз
13.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Завхоз
14.	Снятие остатков продуктов питания на складе.	1 раз в месяц	Завхоз
Работа с поставщиками			
1.	Заключение договора на поставку продуктов.	1 раз в год	Заведующий
2.	Подача заявок на продукты.	1 раз в неделю	Завхоз
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	завхоз