

Контроль руководителя за организацией питания в ДОУ.

Организация рационального питания – задача многоплановая, требующая от руководителя знания нормативных документов, основ диетологии и разнообразных процедур контроля. От того как организовано питание в ДОУ, во многом зависит физическое и нервно-психическое развитие детей, а так же их заболеваемость. Поэтому контролем правильной организации питания детей в ДОУ занимается несколько подразделений: административное, медицинское, хозяйственное, но отвечает за все руководитель. (см. ФЗ «Об образовании» п.5, ст.51; Типовое положение о дошкольном образовательном учреждении от 12.09.2008 г. №666 раздел II п. 24 – «Организация питания в дошкольном образовательном учреждении возлагается на дошкольное образовательное учреждение»).

Организация питания детей начинается задолго до поступления продуктов на пищеблок. В начале учебного года руководитель издает приказы «Об организации питания детей в ДОУ» (*Приложение №1*), в котором утверждается ответственный за организацию питания в ДОУ, приказ «О создании совета по питанию» (*Приложение №2*), «О создании комиссии по питанию» (*Приложение №3*), «О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб» (*Приложение №4*). Составляется план мероприятий по контролю за организацией питания в ДОУ на учебный год (*Приложение №5*), в котором прописывается организационная работа, работа с родителями, кадрами, детьми, поставщиками, контроль за организацией питания. Утверждается план работы совета по питанию на учебный год (*Приложение №6*). Заключаются договоры с поставщиками продуктов.

Руководитель несет ответственность за выполнение договоров на поставки продуктов питания. Копии договоров обязательно должны быть в детском саду и регистрироваться в соответствующем журнале. Необходимо следить, чтобы в договорах указывались условия хранения и сроки реализации скоропортящихся продуктов, четко прописывались требования к качеству продукции и его поставки, а так же ответственность поставщика за нарушение условий договора. Руководитель должен документировать все претензии по каждому факту нарушения условий договора поставок, требовать обмена некачественного товара в сроки указанные в договоре. Заявки на продукты подаются каждую неделю и оформляются в письменном виде за подписью заведующей.

С целью проверки организации процесса питания руководитель учреждения контролирует: санитарное состояние пищеблока, наличие условий в группах для приема пищи; качество продуктов и приготовленной пищи; разнообразие меню; соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил. Для этого разрабатывается циклограмма контроля за организацией питания на месяц (*Приложение №7*). Руководитель обязан провести в течение учебного года не менее двух плановых проверок организации питания. Содержание проверки может быть как комплексным, так и выборочным. Заведующей необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в ДОУ. А именно проверить, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется

повторно), как складываются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки) (имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты в ДОО).

Руководитель обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов, помнить, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на **каждый вид** продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки заведующей хозяйством, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта). В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Необходимо проверять соблюдение условий хранения продуктов – недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание детей без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку. Грубым нарушением является, например, хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению. В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

В контроль руководителя за организацией питания входит оценка качества питания. Это можно сделать на основании нескольких выборок из меню-требований. Набор используемых продуктов позволяет судить о соответствии еды утвержденным натуральным нормам питания детей. Нормы питания детей зависят от их возраста и режима работы учреждения. Проверяя меню необходимо учитывать, что некоторые продукты должны входить в меню ежедневно в полном суточном объеме, а некоторые (такие как рыба, творог, яйца) включаются в рацион через 1-2 дня. При этом необходимо в течение недели израсходовать их полную норму. Меню-требование составляется с учетом норм питания и примерного 10-дневного меню, утверждается руководителем (или лицом, назначенным приказом руководителя) ежедневно, на день вперед. В меню-требовании должны быть четко указаны: наименование блюд и изделий, их выход, количество используемого продукта по каждому блюду в расчете на одного ребенка и (через косую черту) на всех детей.

Вносить какие-либо изменения в меню-требование без уведомления руководителя запрещается. Если по каким-либо причинам возникает необходимость замены блюд (например, из-

за недопоставки продуктов или их плохого качества), в меню-требовании отмечаются изменения и составляется акт, который визирует заведующая. Исправления и зачеркивания в меню-требовании не допускаются. Контроль за качеством пищи ежедневно проводит медицинская сестра, она присутствует при закладке продуктов в котел. Качество пищи во многом зависит от точности соблюдения норм закладки продуктов и сырья, т. е. от их массы. Периодически в целях проверки правильности закладки основных продуктов (масло, мясо, рыба и др.) членами Совета по питанию проводится **контрольное взвешивание** продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд с составлением акта. Полученные данные сопоставляют с меню-требованием, где эти продукты расписаны на каждое блюдо с указанием их количества на одного ребенка и на всех детей.

Выход блюд контролируется путем определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи, особенно I блюда. Это приводит к снижению калорийности питания, понижению его биологической ценности и увеличению остатков пищи.

Для удобства контроля выхода блюд **посуда** на кухне должна быть **вымерена**. Выход II блюд проверяется взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции по меню.

Поэтому весы на пищеблоке должны соответствовать метрологическим и эксплуатационным требованиям: быть точными, устойчивыми, чувствительными, надежными. Проверяют весы сотрудники органов Государственной метрологической службы не реже одного раза в год. Руководитель ДООУ отвечает за исправность весов и поэтому должен осуществлять внутреннюю поверку весов не реже одного раза в три месяца.

Нормы расхода продуктов на одного ребенка для меню-требования должны соответствовать технологическим картам, из которых составляется картотека блюд, обязательная для ДООУ. В технологических картах обычно указывается рецептура приготовления блюда и обязательно содержатся сведения следующих граф:

- масса "брутто" - масса продукта до его холодной обработки;
- масса "нетто" - масса продукта с учетом тепловых потерь при холодной обработке;
- выход порций;
- состав и энергетическая ценность (калорийность) продукта "нетто";
- технология приготовления блюда.

Картотека блюд утверждается приказом руководителя ДООУ и корректируется по мере необходимости. В учреждении должно быть два рабочих экземпляра картотеки блюд: один - для медицинской сестры, составляющей меню-требование, другой - для поваров, с описанием технологического процесса приготовления блюд.

Руководитель ДООУ обязан контролировать правильность оформления меню и его размещение в удобном для чтения месте. Меню обязательно должно содержать выход блюд и быть заверено руководителем.

Контроль за готовой продукцией осуществляет медсестра вместе с руководителем

учреждения. Качество готовой продукции контролируют по Журналу бракеража готовой продукции и по наличию взятых суточных проб.

Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в т. ч. соки и кисломолочные продукты. В журнале необходимо отражать их точное название, например, «Бифилайф», «Бифидок», «Кефир», сок «Яблочный витаминизированный», сок «Яблочный прямого отжима» и т.д. В журнале фиксируется органолептическая оценка готового блюда (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция). Пробы отбирают в стерильную посуду с крышкой и хранят в холодильнике 48 ч при температуре от +2 до +6 °С (см. СанПиН n 2.10.24).

Очень важно постоянно держать на контроле организацию питания детей в группах. При проверке необходимо обращать внимание на соблюдение режима питания, доведение пищи до детей (при необходимости производится взвешивание порций, взятых со стола), на организацию процесса кормления, аппетит детей, отношение их к новым блюдам, на слаженность работы персонала, наличие остатков пищи. Во время еды в группе должна быть создана спокойная обстановка, без шума, громких разговоров, отвлечений. Важно следить за эстетикой питания, сервировкой столов, привитием детям необходимых гигиенических навыков. В этом вопросе большую помощь оказывает комиссия по питанию, которая ежедневно в разные отрезки времени контролирует питание детей и свою оценку фиксирует в специальном журнале Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в ежедневной проверке качества уборки кухни и всех подсобных помещений соблюдения правил мытья посуды оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат), активности применяемых дезинфицирующих растворов. Следует обратить внимание на наличие достаточного количества промаркированных разделочных досок, правильное их использование и хранение, четкое выполнение требований кулинарной обработки продуктов, особенно тех, которые идут в пищу без термической обработки. Руководитель следит за соблюдением охраны труда на пищеблоке, исправностью электропроводки и всего оборудования, за соблюдением правил личной гигиены сотрудников. По результатам проверок санитарного состояния пищеблока членами Совета по питанию составляются акты, которые хранятся в специальной папке.

Кроме вышеотмеченного, руководитель ДОО обязан контролировать работу завхоза по ведению учета полученных и расходуемых продуктов, а так же их остатков, контролировать рациональное расходование выделенных по смете денежных средств на питание, вести их учет, рассчитывать стоимость питания за месяц, знать стоимость детодня, сверять по меню-требованию реальное число питающихся детей с данными их фактической посещаемости. Возможен учет как в письменной форме, так и в электронном виде. Это позволяет значительно упростить работу завхоза, медсестры, избежать рутинных расчетов и переписываний.

Основа эффективного производственного контроля питания детей в ДОО – правильное, полное и своевременное ведение учетно-отчетной документации, а именно журналов в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08. В завершении следует отметить, что рассмотрение вопросов организации питания должно быть на разных уровнях: родительские собрания, педсоветы,

производственные совещания, заседания Совета по питанию, но все эти мероприятия должны подтверждаться документально (протокол, справка, акт и т.д.)

ПРИКАЗ

01.09.2016.

№ 60

«Об организации питания в ДООУ»

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями СанПиН ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в ДООУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4,1.1249-10, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. **Возложить ответственность на мед-сестру Афанасенко Е.И. за:**
 - 2.1. разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с Госсанэпиднадзором;
 - 2.2. ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого выхода продуктов;
 - 2.3. составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;
 - 2.4. организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
 - 2.5. контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 2.6. ежедневное проведение С-витаминации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 2.7. контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.8. снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 2.9. ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
3. **Создать бракеражную комиссию в составе: Зубаревой В.В, Афанасенко Е.И, повара первой смены**
 - 3.1 возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.
4. **Возложить ответственность на завхоза Литвинову Е.В.за:**
 - 4.1. ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;
 - 4.2. бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
 - 4.3. сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
 - 4.4. работу с поставщиками продуктов.
5. **Возложить ответственность на шеф-повара Бриленок А.С., Костюченко В.И.за:**
 - 5.1. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 5.2. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 5.3. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 5.4. совместное с заведующей, завхозом и медсестрой составление разнообразного меню;
 - 5.5. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 5.6. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).
6. **Возложить ответственность на младших воспитателей за:**
 - 6.1. обеспечение правильной организации (замены на основе аллергопатологии) приема пищи детьми;

6.2. соблюдение санитарно-гигиенических условий при транспортировке пищи из пищеблока до столовых групп.

7. Возложить ответственность на воспитателей за:

7.1. формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета при приеме пищи;

7.2 организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

8. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующая МБДОУ №32 «Сказка»:

В.В. Зубарева

С приказом ознакомлены:

Медсестра :

Завхоз:

Повара:

Млад.воспитатели:

Воспитатели:

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – детский сад компенсирующего вида №32 «Сказка»

243140 Брянская область, г.Клинцы, ул.Союзная д.97 д, тел: 8(48336)5-37-10

ПРИКАЗ

31.08.2016г

№61/1

О создании совета по питанию

В целях контроля за организацией питания в детском саду

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать Совет по питанию в составе:

Председатель совета: заведующая МБДОУ

Члены совета: ст. медсестра

повар

повар

заведующая хозяйством

стар.воспитатель

Зубарева В.В.

Афанасенко Е.И.

Костюченко В.И.

Бриленок А.С.

Литвинова Е.В.

Мефед О.А.

2. В соответствии с основными направлениями деятельности Совета его основными задачами являются анализ и контроль:

- за правильной организацией питания детей;
- за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации;
- за выполнением натуральных норм продуктов питания;
- за качеством приготовления пищи;
- за освоением денежных средств, выделяемых на питание администрацией района
- за санитарным состоянием пищеблока
- за осуществлением индивидуального подхода в процессе питания
- за освещением вопросов организации питания с родительской общественностью

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующая МБДОУ детский сад №32 «Сказка»

Зубарева В.В.

С приказом ознакомлены:

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – детский сад
компенсирующего вида №32 «Сказка»

243140 Брянская область, г.Клинцы, ул.Союзная д.97 д, тел: 8(48336)5-37-10

ПРИКАЗ

02.09. 2016г

№63

О создании комиссии по
питанию

В целях контроля за организацией питания в детском саду

Приказываю:

1. Создать постоянно действующую комиссию по питанию в составе:

Председатель комиссии: Афанасенко Е.И. старшая медицинская сестра

Члены комиссии: Мефед О.А., старший воспитатель

Литвинова Е.В., заведующая хозяйством

2. В обязанности комиссии по питанию вменить осуществлять контроль за организацией питания в группах, закладку основных продуктов в котлы на пищеблоке. Запись о проведенном контроле проводить в специальном журнале.

3. Контроль за исполнением приказа возложить на Афанасенко Е.И.

Заведующая МБДОУ детский сад №32 « Сказка»

Зубарева В.В.

С приказом ознакомлены:

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – детский сад компенсирующего вида №32 «Сказка»

243140 Брянская область, г.Клинцы, ул.Союзная д.97 д, тел: 8(48336)5-37-10

ПРИКАЗ

02.09. 2016г

№64

О назначении ответственного за
снятие и хранение суточных проб

В целях обеспечения контроля за приготовлением пищи для детей, обеспечение снятия и хранения суточных проб

Приказываю:

1. Возложить ответственность на шеф-повара Бриленок А.С., Костюченко В.И. за ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
2. Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на старшую медицинскую сестру Афанасенко Е.И.
3. В отсутствии старшей медицинской сестры снятие проб и их хранение возложить на повара первой смены
4. Пробы хранить в холодильнике.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующая МБДОУ детский сад №32 « Сказка»

Зубарева В.В.

С приказом ознакомлены:

**План мероприятий
по контролю за организацией питания
МБДОУ- детский сад компенсирующего вида №32 «Сказка
на 2019-2020 учебный год**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказов по организации питания на 2016-2017 учебный год	Август-сентябрь	Зубарева В.В.
2.	Разработка плана работы по организации питания МБДОУ детский сад № 32 «Сказка» на 2016-2017 учебный год	август	Зубарева В.В.
3.	Заседание совета по питанию	1 раз в месяц	Афанасенко Е.И.
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Литвинова Е.В.
5.	Приобретение спецодежды для поваров	май 2020г.	Литвинова Е.В.
6.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ	сентябрь	Совет по питанию
7.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски. Приобретение ведер для отходов.	В течение года	Литвинова Е.В.
8.	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Литвинова Е.В.
9.	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	Зубарева В.В. Афанасенко Е.И.
10.	Подготовка к плановым проверкам по организации питания в ДОУ на 2016-2017 уч.год	В течение года	Зубарева В.В. Афанасенко Е.И.
11.	Консультация для поваров « Ознакомление с новыми технологическими картами»	сентябрь	Афанасенко Е.И
12.	Приобретение скатертей для групп.	март	Младшие воспитатели
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Афанасенко Е.И.
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	Мефед О.А.
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	воспитатели групп
4.	Оформление стенда «Приятного аппетита»	октябрь	Мефед О.А.
5.	Консультация «Кишечные инфекции»	ноябрь	Афанасенко Е.И.
6.	Выпуск газеты «Поговорим о правильном питании»	январь	Тригубенко И.В.
7.	Подвопросы в групповых родительских собраниях «Питание – основа здоровья детей»	февраль	воспитатели групп
8.	Заседание родительского комитета по организации питания в ДОУ. Выполнение натуральных норм.	Март	Мефед О.А.
9.	Конкурс рецептов «Любимое блюдо нашей семьи»	апрель	Воспитатели групп
10	Творческая выставка «Овощной калейдоскоп»	октябрь	Мефед О.А.
Работа с кадрами			
1.	Проверка знаний СанПиНов поваров.	Сентябрь	Афанасенко Е.И.

2.	Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	Октябрь	Афанасенко Е.И.
3.	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	Ноябрь	Мефед О.А.
4.	Производственное совещание: 1. «Роль младшего воспитателя в организации питания детей» 2. «Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах»	декабрь	Стар.воспитатель, медсестра
5.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	февраль	Афанасенко Е.И.
6.	Рабочие совещания по итогам проверки групп	1 раз в месяц	Зубарева В.В.
Работа с детьми			
1.	Разработка консультации «Обучение детей основам здорового питания»	сентябрь	Мефед О.А.
2.	Выставка детского творчества и родителей «Дары осени»	Октябрь	Воспитатели групп
3.	Коллаж «Приглашаем к столу»	ноябрь	воспитатели
4.	Экскурсия детей на пищеблок.	ноябрь	воспитатели групп
5.	Праздник «Путешествие в страну полезных продуктов»	декабрь	воспитатели
6.	Изготовление атрибутов из соленого теста для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов»	январь	воспитатели
7.	Коллаж «Что такое хорошо, и что такое плохо»	февраль	Стар. воспитатель
8.	Создание центров этикета в группах	март	воспитатели старших возрастных групп
Контроль за организацией питания			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Литвинова Е.В.
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Афанасенко Е.И.
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Повара, медсестра
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Афанасенко Е.И.
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Афанасенко Е.И.
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	повара
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Афанасенко Е.И.
8.	Обеспечение С-витаминации и йодирования рациона питания.	Ежедневно	Афанасенко Е.И.
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	Литвинова Е.В.
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Афанасенко Е.И.
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Литвинова Е.В.
12.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	комиссия по питанию
13.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере	комиссия по питанию

		необходимости	
14.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Зубарева В.В. Афанасенко Е.И.
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	Афанасенко Е.И.
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	завхоз Литвинова Е.В.
18.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	завхоз Литвинова Е.В.
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	Завхоз А.Н. Крамская
2.	Подача заявок на продукты.	2 раза в неделю	Завхоз А.Н. Крамская
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Совет по питанию

План работы совета по питанию

№ п/п	Мероприятия	Дата	Ответственные
1.	Утверждение плана работы на год и графиков контроля. Выполнение натуральных норм питания.	Сентябрь	Председатель Совета по питанию Зубарева В.В.
2.	Организация питания в группах. Выполнение натуральных норм питания.	Октябрь	старшая медсестра Афанасенко Е.И.
3.	Отчет о работе с поставщиками продуктов питания. Выполнение натуральных норм питания.	Ноябрь	Завхоз Литвинова Е.В.
4.	Отчет комиссии по питанию. Выполнение натуральных норм питания	Декабрь	Старшая медсестра Афанасенко Е.И.
5.	Отчет об освоении денежных средств, выделяемых на питание. Выполнение натуральных норм питания.	Январь	Заведующая Зубарева В.В.
6.	Ведение документации на пищеблоке. Выполнение натуральных норм питания.	Февраль	Завхоз Литвинова Е.В.
7.	Контроль за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации. Выполнение натуральных норм питания.	Март	Завхоз Литвинова Е.В.
8.	Выполнение инструкции по проведению санитарно-профилактических мероприятий на пищеблоке. Выполнение натуральных норм питания.	Апрель	Старшая медсестра Афанасенко Е.И.
9.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков. Выполнение натуральных норм питания.	Май	Завхоз Литвинова Е.В.
10.	Выполнение режима питания в летний период. Выполнение натуральных норм питания.	Июнь	Старшая медсестра Афанасенко Е.И.
11.	Роль администрации ДОУ и родителей в формировании рационального пищевого поведения детей. Выполнение натуральных норм питания.	Июль	Старший воспитатель Мефед О.А.
12.	Подведение итогов работы совета. Выполнение натуральных норм питания.	Август	Председатель Совета по питанию Зубарева В.В.

Протокол №
заседания Совета по питанию

от _____

Присутствовали _____ человек

Отсутствовали _____ человек

Повестка дня:

1. Организация питания в группах.
2. Анализ выполнения натуральных норм продуктов питания за сентябрь.

По первому вопросу

СЛУШАЛИ

, члена комиссии по питанию

СЛУШАЛИ:

ПОСТАНОВИЛИ:

Председатель

Зубарева В.В.

Секретарь