План работы совета по питанию МАДОУ Д/С 20 на 2025 год

№ п/п	Содержание работы	Срок исполнения
1	Составление и утверждение плана работы Совета по	Январь
	питанию на год.	1
	Выборы секретаря.	
	Контроль соблюдения графика выдачи пищи с пищеблока	
	на группы.	
	Санитарное состояние пищеблока.	
2	Санитарное состояние пищеблока.	Февраль
	Ведение документации (журналы готовой, сырой	•
	продукции, по закладке продуктов, книги складского учета	
	продуктов и пр.)	
	Распределение обязанностей между воспитателями и	
	помощниками воспитателя в группе при организации	
	питания	
3	Санитарное состояние пищеблока.	Март
	Маркировка оборудования и посуды на пищеблоке.	
	Соблюдение технологии приготовления блюд.	
	Культура поведения детей за столом	
4	Санитарное состояние пищеблока.	Апрель
	Контроль закладки продуктов в котел и выхода порций.	•
	Наличие и состояние посуды для питания воспитанников в	
	группах.	
5	Выступление на общем родительском собрании по	Май
	вопросам организации питания в МАДОУ Д/С 20	
	Соблюдение температурного режима на холодильном	
	оборудовании.	
	Хранение скоропортящихся продуктов и их реализация	
	Соблюдение санитарно – гигиенических навыков детьми	
6	Отчет о работе Совста по питанию за первое полугодие	Июнь
	перед Общим собранием трудового коллектива.	
	Контроль за соблюдением питьевого режима:	
	- качество питьевой воды, ёмкостей	
	- время	
	- маркировка и чистота посуды	
	Санитарное состояние пищеблока.	
7	Контроль над получением продуктов питания от	Июль
	поставіциков по договору, контроль над получением	
	продуктов питания из продуктовой кладовой на пищеблок.	
	Сервировка столов в группах, организация дежурства.	
8	Санитарное состояние пищеблока.	Август
	Культура поведения детей за столом	
9	- Контроль за выходом готового блюда на нищеблоке	Сентябрь
	- Выход по меню	r

	- Соответствие объёма порции готовой продукции,	
	выданной детям.	
	Соблюдение санитарно – гигиенических навыков детьми.	
10	Выступление на общем родительском собрании по	Октябрь
	вопросам организации питания в МАДОУ Д/С 20	
	Проверка санитарного состояния на складе хранения	
	овощей.	
	- качество поступающих овощей.	
	Распределение обязанностей между воспитателями и	
	младшими воспитателями в группе при организации	
	питания	
11	Соблюдение графика выдачи пищи	Ноябрь
	-закладка продуктов	
	-выход порций	
	Соблюдение СанПиН.	
	Ремонт технологического оборудования.	
	Обеспеченность столовыми приборами, их хранение вы	
	группах.	
12	Отчет о работе Совета по питанию за год перед Общим	Декабрь
	собранием трудового коллектива.	
	Снятие остатков продуктов питания со склада	
	Хранение суточных проб	
	Выполнение натуральных норм	
	Охрана труда и должностные обязанности сотрудников	
	пищеблока.	
	Распределение обязанностей между воспитателями и	
	младшими воспитателями в группе при организации	
	питания	