



—Т.Б. Боглаева

Приказ № 39 от 31.08.2022г.

План мероприятий

по организации питания на 2022-2023 учебный год

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1	Издание приказов по организации питания на 2022 – 2023 год	август	Заведующий
2	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Шеф-повар Заместитель заведующего по АХР
3	Приобретение спецодежды для поваров	май 2023	Заместитель заведующего по АХР
4	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски...	в течении года	Заместитель заведующего по АХР
5	Своевременная замена колотой посуды	По мере необходимости	Заместитель заведующего по АХР
6	Апробация новых технологических карт	По мере необходимости	Шеф-повар
Взаимодействие с родителями			
1	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на каждый день)	ежедневно	Воспитатели всех возрастных групп, сайт МБДОУ
2	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом	По мере необходимости	Воспитатели всех возрастных групп
3	Консультирование по вопросам питания детей в семье через уголки для родителей	ежемесячно	Воспитатели всех возрастных групп
4	Оформление стенда «Приятного аппетита» фотовыставки «Питание и воспитание»	ежеквартально	Заместитель заведующего по ВМР
5	Выпуск газеты «Поговорим о правильном питании»	ежеквартально	Заместитель заведующего по ВМР
6	Родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	сентябрь	заведующий
7	Конкурс рецептов «Любимое блюдо	сентябрь	

	семьи»		возрастных групп
Работа с кадрами			
1	Проверка знаний СанПиН поваров	Август-сентябрь	заведующий
2	Консультация для младших воспитателей на тему «Организация процесса питания»	октябрь	заместитель заведующего по АХР,
3	Оперативный контроль «Привитие культурно-гигиенических навыков»	ноябрь	заместитель заведующего по ВМР
4	Производственное совещание: Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах	декабрь	заместитель заведующего по ВМР, заместитель заведующего по АХР
5	Плановая проверка: «Состояние работы по организации питания детей»	февраль	Заведующий, заместитель заведующего по ВМР, заместитель заведующего по АХР
6	Административные совещания по итогам проверки групп	1 раз в месяц	Заведующий
Контроль за организацией питания			
1	Осуществление осмотра каждой партии продукции при поступлении	ежедневно	Шеф-повар, заместитель заведующего по АХР
2	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Шеф-повар
3	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Заведующий, заместитель заведующего по АХР, медсестра
4	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Бракеражная комиссия
5	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Шеф-повар, Заместитель заведующего по АХР
6	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Шеф-повар, заведующий
7	Снятие суточной пробы и отбор хранения	ежедневно	Шеф-повар, повар
8	Обеспечение С -витаминизации	ежедневно	медсестра
9	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учетно-отчетной документации	постоянно	Шеф-повар, Заместитель заведующего по АХР
10	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Заместитель заведующий

11	Контроль за организацией процесса кормления в группах	ежедневно	Заместитель заведующего по ВМР, заместитель заведующего по АХР
12	Контрольное взвешивание порций в группах	По мере необходимости	Бракеражная комиссия
13	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Заместитель заведующего по АХР
14	Соблюдение графика выдачи готовой продукции	ежедневно	Бракеражная комиссия
15	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по АХР
16	Контроль за температурным режимом в холодильных установках	ежедневно	Заместитель заведующего по АХР
17	Снятие остатков продуктов питания	ежедневно	Шеф-повар, заместитель заведующего по АХР
18	Соблюдение графика работы бактерицидной лампы в горячем и холодном цехе	ежедневно	Шеф-повар
Работа с КДП			
1	Заключение договора на поставку продуктов	декабрь	заведующий
2	Утверждение 10-дневного меню	1 раз в 10 дней	заведующий
3	Утверждение каждодневного меню	ежедневно	заведующий медсестра
4	Передача количества детей и сотрудников на питание (платников, бесплатников, 50%, 100%)	ежедневно	Шеф-повар
5	Подача заявок на продукты	1 раз в 3 дня	Шеф-повар
6	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов	ежедневно	Шеф-повар, заместитель заведующего по АХР
7	Пропуск машины с продуктами	Согласно графика	заместитель заведующего по АХР