



УТВЕРЖДЕНО

от 28 августа 2025г.

Заведующий ГБДОУ ЦРР д/с №66

Л. П. Винникова

План работы Совета по питанию

2025-2026 учебный год

№ п/п	Содержание работы	Срок	Ответствен ный	Отчет выполн ении
1.	<p><u>Осуществление контроля:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Контролировать санитарное состояние пищеблока, Продовольственных кладовых дошкольного учреждения и качество приготовления пищи 	Постоянно	Врач Ст. м/с Завед.	
	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять общее руководство технологией приготовления пищи 	Постоянно	Зам. Зав. по АХР	
	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять ежедневный обход групп, организация питания в группах 	По плану учреждения		
	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать правильность закладки продуктов и выхода блюд, отпуск продуктов и блюд с пищеблока 			
	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать качество доставляемых продуктов, соблюдать правила их хранения и реализации 	По плану совета по питанию		
	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять контроль расчетов химического состава, энергоценности и калорийности пищевого рациона 			
	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать учет выполнения норм основных продуктов по декадам 	По плану		
	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать ведение и оформления документации в продуктовой кладовой 	По индивидуально му плану		
	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять контроль графика получения питания группами 	Постоянно		
	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять контроль за состоянием тары на пробу, ее маркировкой 			
	<ul style="list-style-type: none"> - контроль выполнения десятидневного меню 	Сентябрь - май		
	<ul style="list-style-type: none"> - контроль за соблюдением технологических карт для приготовления блюд 	В течение года		
2.	<p><u>Организационные мероприятия:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - изучения опыта работы и использование его в работе - работу курсов, семинаров для повышения квалификации персонала, связь с детским питанием - практическую помощь в овладении технологией приготовления новых блюд - плановые систематические проверки за состоянием питания хранения и транспортировки продуктов 	Постоянно		