

Приложение к п. № 13 от 05 . 09 . 20 17



УТВЕРЖДАЮ:  
 Заведующий МБДОУ  
 «Детский сад «Малх» с. Гойты  
 Х.В. Абдурешидова  
05 . 09 . 20 17

План мероприятий  
 по контролю за организацией питания  
 МБДОУ «Детский сад «Малх» с. Гойты  
 на 2017-2018 учебный год

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
<b>Организационная работа</b>			
1.	Издание приказов по организации питания на 2017-2018 учебный год	август	заведующий
2.	Разработка плана работы по организации питания МБДОУ «Детский сад №Малх» с. Гойты на 2017-2018 учебный год	август	заведующий
3.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	старший повар
4.	Приобретение спецодежды для поваров	май	заведующий
5.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски. Приобретение ведер для отходов.	в течении года	заведующий
6.	Своевременная замена колотой посуды.	по мере необходимости	завхоз
<b>Работа с родителями</b>			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	мед.сестра
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	педагог-психолог
3.	Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	январь	воспитатели групп
4.	Конкурс рецептов «Любимое блюдо нашей семьи»	апрель	воспитатели групп
<b>Работа с кадрами</b>			
1.	Проверка знаний СанПиНов поваров.	сентябрь	мед.сестра
2.	Консультация для помощников воспитателей на тему: «Организация	октябрь	мед.сестра

	процесса питания».		
3.	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	ноябрь	мед.сестра
4.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	февраль	мед.сестра
<b>Работа с детьми</b>			
5.	Экскурсия детей на пищеблок.	ноябрь	воспитатели групп
6.	Праздник «Путешествие в страну полезных продуктов»	декабрь	воспитатели групп
7.	Изготовление атрибутов из соленого теста для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов»	январь	воспитатели групп
8.	Изготовление макета «Живые витаминки»	май	воспитатели групп
<b>Контроль за организацией питания</b>			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	завхоз
2.	Соблюдение правил хранения и 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	завхоз
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	мед.сестра
8.	Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания.	ежедневно	мед.сестра
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	мед.сестра
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	мед.сестра
11.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	мед.сестра
12.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	комиссия по питанию
13.	Контроль за состоянием уборочного и	1 раз в месяц	мед.сестра

	разделочного инвентаря на пищеблоке.		
14.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	завхоз
<b>Работа с поставщиками</b>			
1.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	завхоз