

**План мероприятий по контролю организации питания детей  
МБДОУ детского сада «Буратино»**

№	Мероприятие	Дата	Ответственный
1.	Издание приказов по организации питания на новый учебный год	август	Заведующий
2.	Разработка плана работы по организации питания ДОУ на новый учебный год	август	Заведующий
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежемесячно	Завхоз
5.	Обновление спецодежды для обслуживающего персонала	по мере необходимости	Заведующий
6.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ	август	Заведующий Завхоз
7.	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Завхоз
8.	Апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	Завхоз Повара
<b>Работа с родителями</b>			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Воспитатели
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	По мере необходимости	Воспитатели
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	Воспитатели

<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 санитар. состоянием раб.места	ежедневно	Завхоз
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Повара
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Повара
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Повара
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Бракеражная комиссия
9.	Осуществление контроля качества продукции и наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	Завхоз
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Бракеражная комиссия Повара
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Завхоз
12.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	Заведующий Завхоз
13.	Контрольные взвешивания порций	постоянно	Бракеражная комиссия
14.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Повара
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группы	ежедневно	Завхоз
16.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Завхоз
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Завхоз
18.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Заведующий
<b>Работа с поставщиками</b>			
1.	Заключение договора на поставку продуктов.	ежеквартально	Заведующий
2.	Подача заявок на продукты.	по мере необходимости	Завхоз
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	постоянно	Завхоз