



Утверждаю
Заведующая: Биязбаева Г.З.

**План мероприятий
по контролю за организацией питания
в ГККП «Ясли-детского сада «Бөбек»**

Мероприятия		Срок выполнения	Ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказов по организации питания на новый учебный год	Август-сентябрь	заведующая
2.	Разработка плана работы по организации питания	Август	заведующая
3.	Заседание комиссии по питанию	1 раз в месяц	заведующая
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	Ежедневно	повара
5.	Приобретение спецодежды для поваров	Сентябрь	Зам.по АХЧ
6.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДО	Сентябрь	Комиссия по питанию
7.	Замена посуды пищеблока, маркировка	Июль	Зам.по АХЧ
8.	Своевременная замена сколотой посуды	По мере необходимости	Зам. по АХЧ
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня)	ежедневно	воспитатели
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом	По мере необходимости	Воспитатели, мед.работник
3.	Консультирование по вопросам организации питания в семье через уголки для родителей и сайт ДО	1 раз в месяц	Воспитатели, мед.работник
4.	Выступления на родительских собраниях медицинской сестры	По запросу	воспитатели
5.	Анкетирование родителей «Питание ребенка в семье»	август	методист
Работа с кадрами			
1.	Гигиеническое обучение поваров	сентябрь	Мед. работник
2.	Консультация для помощников воспитателей «Организация процесса питания».	Ноябрь	Мед. работник
3.	Оперативный контроль «Культура приема пищи»	Октябрь	Методист
4.	Производственное совещание: 1. «Роль помощника воспитателя в организации питания детей» 2. «Отчет комиссии по организации питания детей»	декабрь апрель	заведующая
5.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей»	февраль	заведующая
Контроль за организацией питания			
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	повара
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	повара
8.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учетно-отчетной документации.	постоянно	завхоз
9.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Мед.работник
10.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	По мере привоза продуктов	завхоз
11.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	медсестра
12.	Контрольные взвешивания порций в группах	По мере необходимости	медсестра
13.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	медсестра
14.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группах	ежедневно	медсестра
15.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке	1 раз в месяц	медсестра
16.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	завхоз
17.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	Бухгалтер
Работа с поставщиками			
1.	Заключение договора на поставку продуктов.	1 раз в квартал	Бухгалтер
2.	Подача заявок на продукты	ежедневно	завхоз
3.	Постоянный контроль качества поставляемых продуктов	По мере поступления	завхоз