


 УТВЕРЖДАЮ  
 Заведующий ГБДОУ детский сад №12  
 Т.А. Слободянюк  
 Приказ №133-од «31» августа 2021 г.

**План контроля организации питания  
 ГБДОУ детский сад № 12  
 на 2021 -2022 учебный год**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
<b>Организационная работа</b>			
1.	Издание приказов по организации питания на 2021-2022 учебный год	Август-сентябрь	заведующий
2.	Разработка программы производственного контроля ГБДОУ детский сад № 12 на 2021-2022 учебный год	сентябрь 2021	заведующий
3.	Заседание совета по питанию	1 раз в месяц	заведующий
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Шеф- повар
5.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ГБДОУ	сентябрь	Совет по питанию
6.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски. Приобретение ведер для отходов.	В течение года	Зам.зав. по АХР
7.	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Зам.зав. по АХР
8.	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	Совет по питанию
<b>Работа с родителями</b>			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Шеф-повар
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей-аллергиков, с плохим аппетитом.	по мере необходимости	Врач, воспитатели групп
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	воспитатели групп
4.	Фотовыставка «Витамины и здоровый организм»	ноябрь	старший воспитатель
<b>Работа с кадрами</b>			
1.	Проверка знаний СанПиНов поваров, работы бракеражной комиссии.	ежемесячно	Заведующий, зам. зав. по административно-хозяйственной работе
2.	Рабочее совещание для воспитателей и помощников воспитателей на тему: «Организация питания на группах».	По мере необходимости	Заведующий
3.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей на	По мере необходимости	Заведующий

	группах».		
4.	Рабочие совещания по итогам проверки групп	По мере необходимости	Заведующий
<b>Работа с детьми</b>			
1.	Выставка детского творчества «Щедрая осень».	Сентябрь-Октябрь	Старший воспитатель, воспитатели групп
4.	Тематическая неделя на группах «Продукты питания»	В соответствии с рабочими программами	Старший воспитатель, воспитатели групп
5.	Создание центров сюжетно-ролевых игр, изготовление атрибутов из соленого теста для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов»	В соответствии с рабочими программами педагогов	Старший воспитатель, воспитатели групп
<b>Контроль за организацией питания</b>			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Кладовщик, шеф-повар
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Кладовщик, шеф-повар
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Совет по питанию
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Бракеражная комиссия
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Совет по питанию
6.	Соблюдение технологических карт	ежедневно	Бракеражная комиссия
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Бракеражная комиссия
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	Кладовщик, шеф-повар
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Бракеражная комиссия
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Кладовщик, шеф-повар
12.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	Бракеражная комиссия, воспитатели, помощники воспитателей
13.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	Совет по питанию
14.	Соблюдение инструкций технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Бракеражная комиссия
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	Бракеражная комиссия, воспитатели, помощники воспитателей
16.	Контроль за состоянием уборочного и	1 раз в месяц	Зам. зав. по АХР, Шеф-повар

	разделочного инвентаря на пищеблоке.		
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Зам. зав. по административно-хозяйственной работе, Шеф-повар
18.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	Совет по питанию
19.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Совет по питанию
20	Снятие проб с блюд	ежедневно	Бракеражная комиссия
<b>Работа с поставщиками</b>			
1.	Заключение договора на поставку продуктов.	1 раз в квартал	Кладовщик, шеф-повар
2.	Подача заявок на продукты.	2 раза в неделю	Кладовщик, шеф-повар
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Совет по питанию