

Приложение №1
 УТВЕРЖДАЮ
 Заведующий МБДОУ
 «Детский сад №15»
 _____/Н. М. Щербатых
 « » 2024г.

План мероприятий по организации питания в МБДОУ «Детский сад №15» на 2024 год

№	Мероприятия	Дата	Ответственный
Организационная работа			
1.	Издание приказа по организации питания	Январь	Заведующий
2.	Разработка плана работы по организации питания	Январь	Заведующий
3.	Размещение информации на сайт ДОУ в Разделе «Организация питания в ОО»	В течение года	Зам.заведующего
4.	Работа с сайтом закупок	В течение года	Заведующий
5.	Заключение договора проведения в ДОУ Дезинсекции и дератизации	В течение года	Заведующий
6.	Своевременное приобретение и замена посуды	В течение года	Заведующий, завхоз
7.	Своевременное устранение неполадок Оборудования на пищеблоке	В течение года	Завхоз
Работа с родителями			
1.	Родительский контроль	1 раз в месяц	Заведующий, завхоз, кладовщик
2.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (ежедневное меню) (стенды для родителей/сайт)	Ежедневно	Завхоз, воспитатели групп, зам.заведующего
3.	Индивидуальное консультирование родителей по привитию у детей культурно-гигиенических навыков и культуры еды	По мере необходимости	Воспитатели групп
4.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье (информационные стенды в группах)	1 раз в квартал	Воспитатели групп
5.	Анкетирование родителей «Оценка качества Питания в ДОУ»	Май	Заведующий, зам.заведующего
6.	Размещение информации по питанию детей (советы, консультации, рекомендации) в группе ДОУ «Здоровое питание»	1 раз в квартал	Воспитатели групп
7.	Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	В течение года	Воспитатели групп
Работа с кадрами			
1.	Консультация для помощников воспитателей «Организация питания в ДОУ»	Октябрь	Зам.заведующего
2.	Текущий контроль «Формирование культурно-гигиенических навыков. Этика питания».	Ноябрь	Зам.заведующего
3.	Контроль за организацией питания в группах	В течение года	Администрация ДОУ

4.	Гигиеническая аттестация помощников воспитателей, сотрудников пищеблока, Заведующего хозяйством	Август- октябрь	Завхоз
5.	Проверка работы бракеражной комиссии	Ежемесячно	Заведующий
Работа с детьми			
1.	Беседы из цикла "Разговор о правильном питании"	В течение года	Воспитатели групп
2.	Организация дежурства, сервировка стола	Ежедневно	Воспитатели групп
3.	Привитие культурно-гигиенических навыков	Ежедневно	Воспитатели групп
4.	Изготовление атрибутов для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов», «Я повар»	Январь	Воспитатели групп
5.	Выставка детского творчества из овощей и фруктов «Дары Осени»	Октябрь	Воспитатели групп
6.	Развлечение «В стране полезных продуктов»	Апрель	Воспитатели групп
7.	Выставка детского творчества (рисунки, поделки) «Витамины с грядки», «Мое любимое блюдо»	Сентябрь Март	Воспитатели групп
8.	Дидактические, сюжетно-ролевые, Подвижные игры	Ежедневно	Воспитатели групп
9.	Спортивный праздник «День здоровья»	Апрель	Воспитатели групп
10.	Просмотр мультфильмов Фиксики «Витамины», Смешарики "Правильное питание"	Апрель	Воспитатели групп
11.	Экскурсия детей на пищеблок	В течение года	Воспитатели групп
Контроль за организацией питания			
1.	Осуществление осмотра при поступлении Каждой партии продукции	Ежедневно	Завхоз
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	Ежедневно	Завхоз
3.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	Ежедневно	Работники пищеблока
4.	Контроль за санитарным состоянием пищеблока, групп	Ежедневно	Завхоз
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	Ежедневно	Завхоз
6.	Контроль за выполнением должностных инструкций: повар, заведующий хозяйством, помощник воспитателя	Ежедневно	Заведующий

7.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	Ежедневно	Завхоз
8.	Соблюдение графика и требований к выдаче готовой продукции в группы	Ежедневно	Завхоз
9.	Отбор суточных проб и их хранение	Ежедневно	Повар, завхоз
10.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	Ежедневно	Завхоз
11.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	Ежедневно	Завхоз
12.	Контроль за организацией процесса питания в группах	Систематически	Зам.заведующего
13.	Контрольные взвешивания порций в группах	По мере необходимости	Завхоз
14.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	Ежедневно	Завхоз
15.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке	1 раз в квартал	Завхоз
16.	Контроль за температурным режимом холодильников	Постоянно	Завхоз
17.	Соблюдение технологических карт приготовления пищи	Постоянно	Завхоз
18.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в 10 дней	Завхоз
Работа с поставщиками			
1.	Подача заявок на продукты.	1 раз в неделю	Завхоз, кладовщик
2.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Комиссия по питанию
3.	Контроль за: -качеством поставляемых продуктов; -соблюдение санитарно-гигиенических требований при транспортировке продуктов (наличие санитарной книжки, товарное соседство, чистота и т.д.)	Ежедневно	Завхоз