

**План мероприятий
по организации питания
в МБДОУ Д/с №1 «Ручеек» ГО «Жатай»**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказа по организации питания на 2021-2022 учебный год.	сентябрь	Администрация ДОУ
2.	Разработка плана работы по организации питания в ДОУ	сентябрь	Администрация ДОУ
3.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ.	сентябрь	Администрация ДОУ
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования.	ежедневно	Инструктор по гигиене
5.	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Зам. заведующей по АХЧ в ДОУ
6.	Замена и приобретение посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски.	В течение года	Зам. заведующей по АХЧ в ДОУ
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей	ежедневно	Инструктор по гигиене
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом и детей с аллергическими показаниями.	по мере необходимости	Воспитатели групп, инструктор по гигиене
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки информации для родителей.	1 раз в месяц	Воспитатели групп
4.	Конкурс «Осенние фантазии» с использованием овощей и фруктов.	октябрь	Зам. заведующей по ВМР ДОУ
5.	Анкетирование родителей «Оценка качества питания в ДОУ»	декабрь	Воспитатели, инструктор по гигиене
6.	Выпуск информации на сайт ДОУ «Питание - главное природное лекарство»	февраль	Зам. заведующей по ВМР
7.	Проект совместно с родителями «Искусство быть здоровым»	октябрь-март	Воспитатели
8.	Заседание родительской общественности по организации питания в ДОУ.	март	Представитель родительской общественности

Работа с кадрами

1.	Проверка знаний требований СанПиН у работников пищеблока.	1 раз в квартал	Инструктор по гигиене
2.	Консультация для помощников воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	октябрь	Инструктор по гигиене
3.	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	ноябрь	Зам. заведующей по ВМР
4.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	декабрь	Заведующая ДОУ
5.	Производственное совещание: 1. «Роль помощника воспитателя в организации питания детей» 2. Отчет комиссии по ОТ «Контроль за организацией питания детей в группах»	февраль	Заведующая ДОУ Зам. заведующей по ВМР Зам. заведующей по АХЧ

Работа с детьми

1.	Коллаж «Приглашаем к столу» в рамках тематической недели «Это чудо красота»	сентябрь	Воспитатели старшей и подготовительной групп
2.	Выставка детского творчества из овощей и фруктов «В королевстве витаминов».	ноябрь	дети, родители и педагоги
3.	Открытая НОД «Посиделки у русской печки» (выпечка калачей); «Капустница» (русская народная традиция засолки капусты)	октябрь	Воспитатели старшей и подготовительной групп
4.	В рамках недели «В здоровом теле - здоровый дух» праздник «Здоровым быть здорово»	март	Воспитатели старшей и подготовительной групп
5.	Изготовление атрибутов из соленого теста для сюжетно-ролевой игры Магазин «Витаминка», «Овощи-фрукты»	январь	Воспитатели средняя, старшая и подготовительная группы
6.	Изготовление макета «Живые витаминки» в рамках тематической недели «Осенний вернисаж»	ноябрь	воспитатели старшей, подготовительной группы

Работа с поставщиками

1.	Заключение договора на поставку продуктов.	1 раз в полугодие	Заведующая, делопроизводитель
2.	Подача заявок на продукты.	ежедневно	Кладовщик
3.	Контроль за качеством поставляемых продуктов.	по мере поступления	Заведующая, инструктор по гигиене, кладовщик

Контроль за организацией питания			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции.	ежедневно	Заведующая ДОУ Кладовщик, Инструктор по гигиене
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства.	ежедневно	Инструктор по гигиене
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места.	ежедневно	Инструктор по гигиене
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции.	ежедневно	Инструктор по гигиене
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания.	ежедневно	Инструктор по гигиене
6.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке.	ежедневно	комиссия по закладке продуктов в котел
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения.	ежедневно	Повара Инструктор по гигиене,
8.	Обеспечение С-витаминизации рациона питания.	Ежедневно	Поваа, Инструктор по гигиене
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	Кладовщик
10.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков.	по мере привоза продуктов	Кладовщик
11.	Контроль за организацией процесса питания в группах.	систематически	Воспитатели, Зам. заведующей по ВМР
12.	Контрольные взвешивания порций в группах.	По Положению работы бракеражной комиссии по питанию	Бракеражная комиссия,
13.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке.	постоянно	Инструктор по гигиене
14.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе.	ежедневно	бракеражная комиссия по питанию
15.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Инструктор по гигиене
16.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Кладовщик, Инструктор по гигиене