

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 28 станицы Темижбекская  
муниципального образования Кавказский район**

Утверждено  
И.о.заведующего МБДОУ д/с № 28  
О.В. Новикова  
«01» сентября 2022г.

**План  
работы по организации питания  
на 2022-2023 год**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
<b>Организационная работа</b>			
1.	Издание приказов по организации питания на 2022-2023 год	Январь, сентябрь, в течение года.	Заведующий
2.	Заседание Совета по питанию	1 раз в квартал и по мере необходимости.	Председатель Совета по питанию
3.	Ознакомление с нормативно-методической документацией для организации питания детей	В течение года	Заведующий Старшая м/с
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Заведующий хозяйством, повар
5.	Приобретение посуды для пищеблока, в групповые	в течение года	Заведующий хозяйством
6.	Своевременная замена колотой посуды.	по мере необходимости	Заведующий хозяйством
7.	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	Заведующий Старшая м/с
8.	Освещение вопросов питания через сайт учреждения.	В течение года	Старший воспитатель
<b>Работа с родителями</b>			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Старшая м/с, Воспитатели.
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	Педагог-психолог Старшая м/с,
3.	Консультации по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	по календарным планам	воспитатели групп
4.	Освещение вопросов питания через общие и групповые родительские собрания	По планам	воспитатели групп
<b>Работа с кадрами</b>			
1.	Консультации для персонала по вопросам организации питания.	В течение года	Старшая м/с
2.	Проверка знаний СанПиН работников, связанных с питанием.	1 раз в полугодие	Старшая м/с
3.	Административные совещания, включающие вопросы питания	по отдельному плану	Заведующий
4.	Проведение вакцинации, сотрудников, связанных с питанием детей.	По плану.	Старшая м/с,
5.	Контроль за своевременным прохождением медицинских осмотров.	По плану.	Старшая м/с,
<b>Работа с детьми</b>			
1.	Цикл занятий на тему «О пользе здоровой пищи»	В течение года по календарным планам	воспитатели групп

2.	Чтение художественной литературы по теме, заучивание пословиц, поговорок о культуре питания. Привитие навыков культурного поведения за столом.	В течение года по календарным планам	воспитатели групп
3.	Беседы: «Культура поведения за столом», «Витамины с грядки» и т.д.	В течение года	воспитатели групп
<b>Контроль за организацией питания</b>			
1.	Систематический контроль за питанием (качество, получаемых продуктов, закладка продуктов в котёл, выход готовой порции, выдача продуктов со склада на пищеблок и т. д)	постоянно	Заведующий Совет по питанию МБДОУ
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства. Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции.	ежедневно	Старшая м/с, кладовщик
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Старшая м/с, повар
4.	Соблюдение требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Старшая м/с, повар
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Старшая м/с
6.	Соблюдение правил использования технологического оборудования	ежедневно	Заведующий хозяйством
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Старшая м/с, повар
8.	Обеспечение С-витаминизации рациона питания.	Ежедневно	Старшая м/с,
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	Старшая м/с, кладовщик
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Старшая м/с,
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Старшая м/с,
12.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	Старший воспитатель Старшая м/с
13.	Контрольные взвешивания порций на группах	1 раз в квартал	Старшая м/с
14.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Старшая м/с, повар
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группы	ежедневно	Старшая м/с,
16.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Старшая м/с, повар
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Старшая м/с, кладовщик
18.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в квартал	Кладовщик
19.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Старшая м/с, кладовщик.
<b>Работа с поставщикам</b>			
1.	Заключение договора на поставку продуктов.	Ежемесячно.	Кладовщик
2.	Подача заявок на продукты.	Ежедневно и по мере необходимости	Старшая м/с, кладовщик