

Приложение  
к приказу от 09.01.2025 г. № 19  
**УТВЕРЖДЁН**  
Заведующий МДОБУ «Детский сад № 2  
«Рябинка»  
Е.В. Рыжова



**План мероприятий  
по контролю за организацией питания  
МДОБУ «Детский сад № 2 Рябинка»  
на 2025 год**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
<b>Организационная работа</b>			
1.	Издание приказов по организации питания на 2025 год	январь	С.С. Сархадова
2.	Заседание совета по питанию	1 раз в месяц	Л.Ю. Добычина
3.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Г.В. Давыдова
4.	Своевременная замена колотой посуды.	по мере необходимости	О.О. Крупинина
5.	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	Е. В. Рыжова Л.Ю. Добычина
<b>Работа с родителями</b>			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Л.Ю. Добычина
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	Педагог-психолог В. Г. Кукина, Л.Ю. Добычина
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	по необходимости	воспитатели групп
4.	Заседание родительского комитета по организации питания в ДОУ. Выполнение натуральных норм.	октябрь	А.Н. Садофьева
5.	Творческая выставка проектов «Полезное и вредное»	октябрь	воспитатели
<b>Работа с кадрами</b>			
1.	Проверка знаний СанПиНов поваров.	февраль	Л.Ю. Добычина
2.	Консультация для младших воспитателей на тему: «Сервировка стола».	март	Л.Ю. Добычина
3.	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	апрель	А.Н. Садофьева
4.	Производственное совещание: 1. «Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах»	октябрь	Е.В. Рыжова
5.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	ноябрь	Е.В. Рыжова
6.	Рабочие совещания по итогам проверки групп	1 раз в месяц	Л.Ю. Добычина
7.	Организация гигиенического обучения	февраль	Заведующий
<b>Работа с детьми</b>			
1.	Выставка детского творчества из солёного теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали»	апрель	Т.А. Васильева

2.	Экскурсия на пищеблок. Знакомство с профессией повара.	октябрь	воспитатели старших групп
3.	Развлечение «Путешествие в страну полезных продуктов»	ноябрь	Н.И. Новикова
4.	Выставка детского творчества из круп «Мы фантазеры»	май	И.П. Логинова

#### Контроль за организацией питания

1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	З.Ю. Агеева
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	З.Ю. Агеева
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	З.Ю. Агеева
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	З.Ю. Агеева
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	З.Ю. Агеева
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Г.В. Давыдова
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Г.В. Давыдова
8.	Обеспечение С-витаминации и йодирования рациона питания.	ежедневно	Л.Ю. Добычина
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	З.Ю. Агеева
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Л.Ю. Добычина
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	З.Ю. Агеева
12.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	Совет по питанию родители
13.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	Совет по питанию родители
14.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Давыдова Г.В. Добычина Л.Ю.
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	Совет по питанию
16.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Давыдова Г.В.
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	З.Ю. Агеева
18.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	З.Ю. Агеева
19.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Совет по питанию

#### Работа с поставщиками

1.	Заключение договора на поставку продуктов.	1 раз в полгода	О.О. Крупинина
2.	Подача заявок на продукты.	2 раза в неделю	З.Ю. Агеева
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Совет по питанию