

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
центр развития ребёнка – детский сад № 2 города Кропоткин
муниципального образования Кавказский район**

УТВЕРЖДАЮ



Заведующий МАДОУ ЦРР-д/с № 2
Л.В.Бурсакова
приказ № 16-ОД от 09.01.2020 г.

**План
работы по организации питания
на 2020 год**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказов по организации питания на 2019 год	Январь, 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.
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
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	Ежедневно	Старшая м/с, Воспитатели.
2.	Индивидуальное консультирование родителей по вопросам питания детей	По мере необходимости	Старшая м/с
3.	Консультации по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	В течение года	Воспитатели групп
4.	Освещение вопросов питания через родительские собрания	По планам	Заведующий, воспитатели групп

Работа с кадрами			
1.	Консультации для персонала по вопросам организации питания.	В течение года	Заведующий
2.	Проверка знаний СанПиН работников, связанных с питанием.	1 раз в полугодие	Старшая м/с
3.	Административные совещания, включающие вопросы питания	В течение года	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,
Работа с детьми			
1.	Цикл занятий на тему «Обучение детей правилам этикета»	В течение года по календарным планам	Воспитатели групп
2.	Праздники и развлечения «В гостях у королевы этикета»	В течение года по календарным планам	Воспитатели групп
3.	Оформление уголков по этикету	В течение года	Воспитатели групп
Контроль за организацией питания			
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 МАДОУ. Бухгалтерия
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	Ежедневно	Старшая м/с, кладовщик
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочих мест на пищеблоке	Ежедневно	Старшая м/с
4.	Соблюдение требований к отпуску готовой продукции	Ежедневно	Старшая м/с
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
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, бухгалтерия
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 питания 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
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
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	Ежедневно	Старшая м/с, кладовщик
18.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в квартал	Бухгалтерия
19.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Старшая м/с, кладовщик
Работа с поставщиками			
1.	Заключение договора на поставку продуктов.	Ежемесячно.	Бухгалтерия
2.	Подача заявок на продукты.	Ежедневно и по мере необходимости	Старшая м/с, кладовщик