


 УТВЕРЖДАЮ
 Заведующий ГБДОУ д/с № 15
 Приморского района Санкт-Петербурга
 Т. Н. Дашкова
 «30» августа 2024 г.

План мероприятий
по контролю за организацией питания
в ГБДОУ детский сад № 15 Приморского района Санкт-Петербурга
на 2024-2025 учебный год

№ п/п	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказов по организации питания на 2024-2025 учебный год	август	заведующий
2.	Разработка плана работы по организации питания ГБДОУ д/с № 15 на 2024-2025 учебный год	август	заведующий
3.	Заседание совет по питанию	1 раз в месяц	совет по питанию
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	шеф-повар
5.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски	в течение года	заместитель заведующего по АХР
6.	Своевременная замена колотой посуды	по мере необходимости	заместитель заведующего по АХР
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня)	ежедневно	кладовщик
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом	по мере необходимости	медицинская сестра
3.	Оформление стенда «Приятного аппетита»	октябрь	
4.	Конкурс рецептов «Любимое блюдо нашей семьи»	апрель	старший воспитатель
5.	Творческая выставка «Овощной калейдоскоп»	июнь	старший воспитатель
Работа с кадрами			
1.	Проверка знаний СанПиНов поваров	сентябрь, январь	медицинская сестра
2.	Консультация для помощников воспитателей на тему «Организация процесса питания»	октябрь	медицинская сестра
3.	Оперативный контроль «Привитие культурно-гигиенических навыков»	ноябрь	заведующий, старший воспитатель
4.	Производственное совещание на тему «Роль помощника воспитателя в организации питания детей»	декабрь	медицинская сестра, заместитель заведующего по АХР
5.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей»	февраль	заведующий
6.	Итоговые совещания по итогам проверки групп	1 раз месяц	
7.	Педагогический совет «Организация питания воспитанников в ДОУ»	март	заведующий, старший воспитатель, воспитатели групп
Работа с детьми			

1.	Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали»	октябрь	воспитатели групп
2.	Праздник «Путешествие в страну полезных продуктов»	октябрь	воспитатели групп
3.	Экскурсия детей на пищеблок	ноябрь	воспитатели групп
4.	Коллаж «Приглашаем к столу»	ноябрь	воспитатели групп
5.	Изготовление атрибутов из соленого теста для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов»	ноябрь	воспитатели групп
6.	Создание центров этикета в группах	март	воспитатели групп
7.	Выставка детского творчества из круп «Мы фантазеры»	апрель	воспитатели групп
8.	Изготовление макета «Живые витаминки»	май	воспитатели групп
Контроль за организацией питания			
1.	Осуществления осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	медицинская сестра, кладовщик
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	кладовщик
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	медицинская сестра
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	медицинская сестра
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	
6.	Соблюдение технологических требований	ежедневно	шеф-повар
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	шеф-повар
8.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учетно-отчетной документации	постоянно	кладовщик
9.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневной	медицинская сестра
10.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	кладовщик
11.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	совет по питанию
12.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	совет по питанию
13.	Соблюдение инструкций выполнения технологического процессов а пищеблоке	постоянно	медицинская сестра
14.	Соблюдения графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	медицинская сестра
15.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке	1 раз в месяц	заместитель заведующего по АХР
16.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках	ежедневно	кладовщик
17.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	шеф-повар, кладовщик
18.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз месяц	совет по питанию
Работа с поставщиками			
1.	Заключение договора на поставку продуктов	1 раз в год, декабрь	специалист по закупкам
2.	Подача заявок на продукты	1 раз в неделю	кладовщик
3.	Постоянный контроль за качеством поступающих продуктов	по мере поступления	совет по питанию