

**План мероприятий по контролю за организацией питания по ГБДОУ №30**  
Приморского района Санкт-Петербурга  
на 2023 -2024 учебный год

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
<b>Организационная работа</b>			
1.	Издание приказов по организации питания на 2023 - 2024 учебный год	сентябрь	Заведующий, документовед
2.	Заседание Совета по питанию	1 раз в месяц	Члены бракеражной комиссии
3.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке	ежедневно	Члены бракеражной комиссии
4.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ГБДОУ	август	Совет по питанию
5.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски.  Приобретение ведер для отходов.	В течение года	Заместитель заведующего по АХР, завхоз
6.	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	завхоз
7.	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	Совет по питанию
<b>Работа с родителями</b>			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Шеф-повар, воспитатели групп
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	Воспитатели групп
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	Старший воспитатель, воспитатели
4.	Групповые встречи с родителями (законными представителями воспитанников) (в повестке дня	сентябрь	воспитатели групп

	обсуждение вопросов питания детей)		
5.	Встреча с представителями родительской общественности ГБДОУ, в том числе обсуждение вопросов по организации питания в д/с. Выполнение натуральных норм.	октябрь	Заведующий, заместитель заведующего по УВР, старший воспитатель, врач
<b>Работа с кадрами</b>			
1.	Рабочее совещание для воспитателей и помощников воспитателей на тему: «Организация процесса питания на группах».	В течение года	Заведующий, Заместитель заведующего по АХР, завхоз, старший воспитатель, врач
2.	Оперативный контроль «Соблюдение СанПиН», «Привитие культурно - гигиенических навыков».	ежемесячно	Заведующий, Заместитель заведующего по АХР, завхоз, старший воспитатель, врач
3.	Оперативный контроль «Организация совместной деятельности по воспитанию культурно - гигиенических навыков и культуры поведения».	Январь, март	Заведующий, заместитель заведующего по УВР, ,старший воспитатель, врач
4.	Рабочие совещания по итогам проверки групп	1 раз в месяц	Заведующий, Заместитель заведующего по АХР, завхоз, врач
<b>Работа с детьми</b>			
1.	Обучение детей основам здорового питания.	сентябрь	Воспитатели помощники воспитателя
2.	Тема по ОБЖ «Витамины и здоровый организм».	Октябрь	Все группы, воспитатели
5.	Беседы на тему «Путешествие в страну полезных продуктов», «Формирование навыков здорового образа жизни и основ безопасности	В течение года	воспитатели

	жизнедеятельности у детей дошкольного возраста»		
8.	Организация сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов»	В течение года	воспитатели
<b>Контроль за организацией питания</b>			
1.	Бракераж сырой продукции	ежедневно	Кладовщик, врач
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Кладовщик, врач
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места в буфетах, на пищеблоке	ежедневно	Члены бракеражной комиссии
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Члены бракеражной комиссии
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Члены бракеражной комиссии
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Члены бракеражной комиссии
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Члены бракеражной комиссии
8.	Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания.	ежедневно	Члены бракеражной комиссии
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	Кладовщик, врач
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Члены бракеражной комиссии
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Кладовщик, врач
12.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	Члены бракеражной

			комиссии, воспитатели
13.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	Члены бракеражной комиссии
14.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Члены бракеражной комиссии
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	Члены бракеражной комиссии
16.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Члены бракеражной комиссии
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Кладовщик, врач
18.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	Кладовщик, врач
19.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Совет по питанию
<b>Работа с поставщиками</b>			
1.	Заключение договора на поставку продуктов.	1 раз в год	Заместитель заведующего по АХР, завхоз
2.	Подача заявок на продукты.	по мере необходимости	Кладовщик, завхоз
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Совет по питанию

### Циклограмма контроля за организацией питания на 2023 - 2024 год

Объекты контроля	1 неделя					2 неделя					3 неделя					4 неделя				
	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт
Санитарное состояние пищеблока, соблюдение графика уборки																				
Соблюдение режима питания, графика выдачи пищи																				
Исправность технологического и холодильного оборудования																				
Маркировка посуды, уборочного и разделочного инвентаря																				
Ведение журнала температурного режима холодильного оборудования, гигиенический журнал																				
Соблюдение товарного соседства при хранении продуктов питания																				
Бракераж сырых и скоропортящихся продуктов																				
Витаминизация готовых блюд																				
Бракераж готовой продукции																				
Условия хранения моющих средств и дезрастворов (наличие документов подтверждающих их качество и безопасность)																				
Состояние посуды для приготовления и приема пищи																				
Наличие товаро-сопроводительных документов, подтверждающих их																				
Сроки реализации продуктов																				
Суточные пробы, отбор и хранение																				
Соблюдение поточности технологических процессов																				
Соответствие количества приготовленной пищи объемам и числу																				
Соответствие закладки продуктов меню-требованию																				
Соблюдение технологии приготовления блюд																				
Создание условий в группах для приема пищи в соответствии с																				
Соблюдение охраны труда на пищеблоке, наличие медицинской																				