

План мероприятий по организации питания в
МБДОУ детский сад № 12 «Белочка» на 2021 год.

Утверждаю:
заведующий МБДОУ
детский сад № 12 «Белочка»
Голицына О.Б.

Приказ от 11.01.2021 года № 7/Д

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказов по организации питания	январь, июль	заведующий
2.	Разработка плана работы по организации питания	декабрь	заведующий
3.	Рассмотрение вопросов по питанию на административных совещаниях, собраниях	1 раз в месяц	заведующий
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Заместитель заведующего по АХР завсклад
5.	Приобретение спец одежды для поваров, младших воспитателей	Май, июнь	Заместитель заведующего по АХР
6.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием воспитанников в МБДОУ	июнь	Заведующий, заместитель заведующего по АХР
7.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли,	В течение года	Заместитель заведующего

	тазы, ножи, доски. Технологического оборудования, столов. Замена посуды на группах		по АХР
8.	Своевременная замена посуды с отбитыми краями.	По мере необходимости	Заместитель заведующего по АХР
9.	Утверждение и апробирование новых технологических карт	Май, июнь, август, сентябрь	завскладом
10.	Приобретение бумажных салфеток для групп	1 раз в квартал	Заместитель заведующего по АХР
11.	Анализ выполнения натуральных норм питания	ежемесячно	завскладом
12.	Проведение ремонтных работ на пищеблоках и в группах	Летний период	Заместитель заведующего по АХР
13.	Корректировка программы ХАССП	По изменениям на пищеблоках	Заместитель заведующего по АХР
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Завскладом, воспитатели
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с	по мере необходимости	Воспитатели групп

	плохим аппетитом.		
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	Воспитатели групп
4.	Оформление стенда «Приятного аппетита» в группах	январь	Заместитель заведующего по ВМР
5.	Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	май	Воспитатели групп
6.	Размещение материалов по организации питания на сайте	В течение года	Заместитель заведующего по ВМР

Работа с кадрами

1.	Проверка знаний СанПиНов поваров, младших воспитателей (гигиеническое обучение)	апрель	Заместитель заведующего по АХР
2.	Внедрение вновь утвержденных санитарных правил	январь	Заведующий, заместитель заведующего по ВМР, заведующий складом
3.	Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	март	Заместитель заведующего по АХР
4.	Проверка «Состояние работы по организации	Октябрь, апрель, май, июнь	Комиссия по питанию

	питания»		
5.	Рабочее совещание по итогам работы	июль	заведующий
6.	Прохождение медосмотра сотрудников	сентябрь	Заместитель заведующего по АХР
7.	Обследование сотрудников на гельминты, на рота-норо вирусы	Сентябрь, по эпид. показаниям	Заместитель заведующего по АХР
8.	Мастер класс по приготовлению салатов	март	повара
9.	Обучение работников пищеблока	ежемесячно	Заведующий, заместитель заведующего по АХР

Работа с детьми

1.	Занятия по ОБЖД, ознакомление с окружающим (вредные и полезные продукты, витамины, овощи, фрукты и др.)	По расписанию НОД	Заместитель заведующего по ВМР, воспитатели
2.	Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали».	ноябрь	Заместитель заведующего по ВМР
3.	Изготовление макета «Живые витаминки»	январь	Воспитатели групп
4.	Экскурсия детей подготовительных групп на пищеблок.	март	воспитатели групп

5.	Беседы с детьми о здоровой пище	ежедневно	Воспитатели групп
6.	Изготовление атрибутов из соленого теста для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов»	июль	воспитатели
7.	Чтение с детьми «Девочка чумазая» А.Барто, «Что такое хорошо и что такое плохо» В. Маяковский, «Притча о молоке и овсяной кашке, и сером котике Мурке» Д. Мамин - Сибиряк, разучивание пословиц, поговорок.	Во время режимных моментов	воспитатели
8.	Пополнение картотеки художественного слова по привитию культурно-гигиенических навыков, продуктов питания	В течение года	воспитатели
9.	Дидактические игры с детьми «что сначала, что потом», «Что лишнее?», «Варим суп» и др.	Во время свободной деятельности	воспитатели
10.	Анализ ситуаций с детьми: «Кто поступил правильно», «Я ничего не хочу есть», «Как хочу так и ем»	В течение учебного года	воспитатели

Контроль за организацией питания

1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	завсклад
2.	Соблюдение правил	ежедневно	завсклад

	хранения и товарного соседства		
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места на пищеблоках, складах, в группах	ежедневно	администрация
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции и пропорционированию блюд в группах	ежедневно	Повара, младшие воспитатели
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания на пищеблоках, в группах	ежедневно	Повара, младшие воспитатели, воспитатели, администрация
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Повара
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Повара
8.	Обеспечение С-витаминации и рациона питания.	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР, повара
9.	Осуществление контроля качества продукции наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-	постоянно	Завсклад

	отчётной документации		
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Бракеражная комиссия
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Завсклад
12.	Контроль за организацией процесса питания в группах	Систематически, в соответствии с годовым планом	Комиссия по питанию, администрация, родители
13.	Контрольные взвешивания порций в группах	по мере необходимости	комиссия по питанию,
14.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в квартал	Комиссия
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции в группы	ежедневно	Комиссия, администрация
16.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Заместитель заведующего по АХР
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Завсклад, повара

18.	Контроль состояния кладовых	1 раз в месяц	администрация
19.	Контроль выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	администрация

Работа с поставщиками

1.	Заключение договоров на поставку продуктов.	В течение года	Заведующий
2.	Заключение контрактов путем проведения торгов	Февраль, март	Заведующий, заместитель заведующего по АХР, контрактный управляющий
3.	Подача заявок на продукты.	еженедельно	Завсклад
4.	Контроль за качеством продуктов.	По мере поступления	Завсклад, повара