



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 463 г. Челябинска»  
454108, г. Челябинск, ул. Пограничная, 19 а, т. (351) 251 – 41 – 43,  
e-mail: mdou463@yandex.ru

---



УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ

«ДС №463 г. Челябинска»

Н.Н. Есина

## **План мероприятий** по контролю за организацией питания в МБДОУ «Детский сад № 463 г. Челябинска»

**План мероприятий**  
по контролю за организацией питания в  
МБДОУ «Детский сад № 463 г. Челябинска»

<b>№</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Дата</b>	<b>Ответственные</b>
<b>Организационная работа</b>			
1.	Издание приказов по организации питания на учебный год	сентябрь	зам. зав. по ВМР
2.	Разработка документации по организации контроля за питанием воспитанников ДОУ. Заседание комиссии по организации питания в МБДОУ	1 раз в квартал	Диетсестра
3.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Зам. зав. по АХР
4.	Приобретение спецодежды для поваров	август	Зам. зав. по АХР
5.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием воспитанников	сентябрь	Комиссия по организации питания в МБДОУ
6.	Замена посуды для пищеблока	В течение года	Зам. зав. по АХР
7.	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Зам. зав. по АХР
<b>Работа с родителями</b>			
1.	Информирование родителей о содержании меню и стоимости питания в день	ежедневно	диетсестра
2.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через информационные уголки для родителей	1 раз в месяц	воспитатели групп
3.	Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	В течение года	воспитатели групп
<b>Контроль за организацией питания</b>			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	кладовщик
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	кладовщик
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	диетсестра
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	диетсестра
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	диетсестра
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	шеф-повар
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	диетсестра
8.	Обеспечение С-витаминизации	Ежедневно	диетсестра
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	кладовщик

10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Члены комиссии по орг. питания/административный дежурный
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	кладовщик
12.	Контроль за организацией процесса приема пищи в группах	систематически	старший воспитатель зам.зав. по ВМР
13.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	диетсестра
14.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	старший воспитатель
16.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	диетсестра шеф-повар
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	шеф-повар
18.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	зав. складом зам. главного бухгалтера
19.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Комиссия по организации питания
<b>Работа с поставщиками</b>			
1.	Заключение договора на поставку продуктов.	1 раз в квартал	Зам. зав. по АХР
2.	Подача заявок на продукты.	2 раза в неделю	кладовщик
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	комиссия по организации питания