

**МБДОУ детский сад № 6 «Снежинка» с корпусом № 2 «Сказка»
и корпусом № 3 «Теремок»**

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ
детский сад № 6 «Снежинка»

Пьянкова Н.А.
Приказ от 02.06 2022 г. № 104-З

**План
мероприятий по организации питания на 2022-2023 учебный год**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказов по организации питания на 2022-2023 учебный год	в течение года	заведующий
2.	Разработка и утверждение плана работы по организации питания МБДОУ детский сад № 6 «Снежинка» на 2022-2023 учебный год	июнь	заведующий
3.	Рассмотрение вопросов по питанию на административных совещаниях, собраниях	1 раз в месяц	заведующий
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	повара зам. зав. по АХР завскладами
5.	Приобретение спецодежды для поваров, младших воспитателей	в течение года	зам. зав. по АХР
6.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в МБДОУ	сентябрь	заведующий зам. зав. по УВР зам. зав. по АХР
7.	Замена посуды для пищеблока, технологического оборудования.	по мере необходимости	зам. зав. по АХР
8.	Своевременная замена посуды.	по мере необходимости	завскладами
9.	Утверждение и апробирование новых технологических карт	август	завскладами
10.	Приобретение бумажных салфеток для групп	1 раз в квартал	зам. зав. по АХР
11.	Анализ выполнения натуральных норм питания	ежемесячно	завскладами
12.	Проведение ремонтных работ на пищеблоках и в моечных на группах	летний период	зам. зав. по АХР

Работа с родителями

1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	завскладами воспитатели
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	воспитатели
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	воспитатели
4.	Оформление стенда «Приятного аппетита» в группах	январь	зам. зав. по УВР воспитатели
5.	Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	май	заведующий зам. зав. по УВР воспитатели
6.	Размещение материалов по организации питания на сайте	В течение года	зам. зав. по УВР

Работа с кадрами

1.	Проверка знаний СанПиН сотрудников (гигиеническое обучение)	июнь	заведующий зам. зав. по АХР
2.	Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	март	зам. зав. по УВР
3.	Проверка «Состояние работы по организации питания»	октябрь, апрель, май, июнь	комиссия
4.	Рабочее совещание по итогам работы	июль	заведующий
5.	Прохождение медосмотра сотрудников	ноябрь	зам. зав. по АХР
6.	Обследование сотрудников на гельминты	ноябрь	зам. зав. по АХР
7.	Мастер класс по приготовлению салатов	март	повара

Работа с воспитанниками

1.	Занятия по ОБЖД, ознакомление с окружающим (вредные и полезные продукты, витамины, овощи, фрукты и др.)	по расписанию НОД	зам. зав. по УВР воспитатели
2.	Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали».	ноябрь	зам. зав. по УВР
3.	Изготовление макета «Живые витаминки»	январь	воспитатели
4.	Экскурсия детей на пищеблок	март	воспитатели
5.	Беседы с детьми о здоровой пище	ежедневно	воспитатели
6.	Изготовление атрибутов из соленого теста для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов»	июль	воспитатели

7.	Чтение с детьми «Девочка чумакая» 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 уч. года	воспитатели

Контроль за организацией питания

1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	завскладами
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	завскладами
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	повара завскладами
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции и порционированию блюд на группах	ежедневно	повара мл. воспитатели зам. зав. по АХР
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания на пищеблоках, в группах	ежедневно	повара мл. воспитатели воспитатели администрация
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	повара
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	повара
8.	Обеспечение С-витаминизации и рациона питания.	ежедневно	зам. зав. по АХР повара
9.	Осуществление контроля качества продукции наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	завскладами
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	завскладами

12.	Контроль за организацией процесса питания в группах	систематически, в соответствии с годовым планом	комиссия администрация родители
13.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	комиссия родители
14.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в квартал	комиссия
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	комиссия администрация
16.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	зам. зав. по АХР
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	завскладами повара
18.	Контроль состояния кладовых	1 раз в месяц	администрация
19.	Контроль выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	завскладами администрация
Работа с поставщиками			
1.	Заключение договоров на поставку продуктов.	в течение года	зам. зав. по АХР
2.	Подача заявок на продукты	еженедельно	завскладами
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	по мере поступления	завскладами