|  |
| --- |
|  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **План мероприятий по контролю за организацией питания****МКДОУ«Детский сад№8 комбинированного вида»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Мероприятия | Дата | Ответственные |
| 1. | Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня). | ежедневно | поварВоспитатели групп |
| 2. | Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом. | по мере необходимости | Ст.воспитательВоспитатели групп |
| 3. | Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей | 1 раз в месяц | Воспитатели групп  |
| 4. | Оформление    стенда «Приятного аппетита» | октябрь | Ст.воспитатель. |
| 5. | Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей» | октябрь | Воспитатели групп |

**Работа    с кадрами****МКДОУ«Детский сад№8 комбинированного вида»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Мероприятия | Дата | Ответственные |
| 1. | Проверка знаний Сан ПиН поваров. | Ноябрь | Заведующий |
| 2. | Проверка работы  «Бракеражной комиссии» | ежемесячно | Заведующий |
| 3. | Консультация для помощников воспитателей на тему: «Организация процесса питания». | Ноябрь | Заведующий |
| 4. | Проверка «Состояние работы по организации питания» | 1раз в месяц | Комиссия по питанию |
| 5. | Рабочее совещание по итогам работы групп | июнь  | Заведующий |

**Работа с детьми****МКДОУ«Детский сад№8 комбинированного вида»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Мероприятия | Дата | Ответственные |
| 1. | Разработка программы «Обучение детей основам здорового питания» | Октябрь- ноябрь  | Ст.воспитатель |
| 2. | Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали». | ноябрь  | Ст.воспитатель |
| 3. | Изготовление макета «Живые витаминки» | январь | Воспитатели групп |
| 4. | Экскурсия детей на пищеблок. | март | Воспитатели групп |
| 5. | Выставка детского творчества из круп «Мы фантазёры» | апрель | Ст.воспиательВоспитатели групп |
| 6. | Изготовление атрибутов из соленого теста для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов» | В течении года | Воспитатели групп |

**Контроль за организацией питания****МКДОУ«Детский сад№8 комбинированного вида»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Мероприятия | Дата | Ответственные |
| 1 | Осуществление осмотра   при поступлении каждой партии продукции | ежедневно | Зав.хозз.отдела |
| 2 | Соблюдение правил хранения и товарного соседства | ежедневно | Нач Х/О |
| 3 | Контроль за санитарным состоянием рабочего места | ежедневно | Нач Х/О |
| 4 | Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции | ежедневно | Повар  |
| 5 | Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания | ежедневно | Заведующий |
| 6 | Соблюдение технологических инструкций | ежедневно | Заведующий |
| 7 | Снятие суточной пробы и отбор для хранения |   | Повар  |
| 8 | Обеспечение С-витаминизации и   рациона питания. | ежедневно | Заведующий |
| 9 | Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной   документации | ежедневно | Нач Х/О |
| 10 | Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке | ежедневно | Заведующий |
| 11 | Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков | по мере привоза продуктов | Заведующий |
| 12 | Контроль за организацией процесса кормления в   группах систематически | ежедневно | Комиссия  по питанию |
| 13 | Контрольные взвешивания порций на группах | по мере необходимости | Комиссия  по питанию |
| 14 | Снятие остатков продуктов питания на складе | 1 раз в месяц | Комиссия  по питанию |
| 15 | Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе | ежедневно | Комиссия  по питанию |
| 16 | Комиссия  по питанию | 1 раз в месяц | Комиссия  по питанию |
| 17 | Контроль за температурным режимом в холодильных установках. | ежедневно | Нач Х/О |
| 18 | Анализ выполнения натуральных норм питания | 1 раз в месяц | Комиссия  по питанию |
| 19 | Снятие проб с блюд | ежедневно | Бракеражная  комиссия |

**Работа с поставщиками****Контроль за организацией питания****МКДОУ«Детский сад№8 комбинированного вида»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Мероприятия | Дата | Ответственные |
| **1** | Заключение договора на поставку продуктов. | 2 раз в год | Заведующий |
| **2** | Подача заявок на продукты. | по мере необходимости | Нач Х/О |
| **3** | Постоянный контроль:  за качеством поставляемых продуктов. | По мере поступления | Совет по питанию |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПРИНЯТОСоветом по питанию  МКДОУ №8Протокол № \_1\_ от «15» января 2016 г. |  | УТВЕРЖДАЮЗаведующий МКДОУ№8Е.Г.Осенняя\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_«15» января 2016 г. |
|  |  |  |

**План работы совета по питанию****МКДОУ«Детский сад№8 комбинированного вида»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Мероприятия | Дата | Ответственные |
| **1** | Утверждение плана работы на год и графиков контроля. | Сентябрь | Председатель Совета по питанию |
| **2** | Ведение документации на пищеблоке | Ежедневно | повар |
| **3** | Отчет о работе с поставщиками продуктов питания | Ежемесячно | Нач Х/О |
| **4** | Отчет комиссии по питанию. | Март | Заведующий |
| **5** | Отчет об освоении денежных средств, выделяемых на питание. | Апрель | Заведующий |
| **6** | Выполнение натуральных норм питания | Май | повар |
| **7** | Контроль за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации. | По мере поступления | Нач.Х/О |
| **8** | Выполнение режима питания | Постоянно | Заведующий |
| **9** | Осуществление входного контроля  за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков. | Постоянно | Нач.Х/О |
| **10** | Выполнение натуральных норм питания. | Постоянно | Нач.Х/О |
| **11** | Подведение итогов работы совета  | Август | Председатель совета по питанию |

**Циклограмма контроля за организацией питания в ДОУ на месяц.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | **Объекты контроля** | **Дата** |
|    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  | 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, журнала здоровья работников пищеблока |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  | 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 качество |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  | Сроки реализации продуктов |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  | Суточные пробы, отбор и хранение |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  | Соблюдение поточности технологических процессов |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  | Соответствие количества приготовленной пищи объемам и числу порций |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  | Соответствие закладки продуктов меню-требованию |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  | Соблюдение технологии приготовления блюд |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  | Создание условий в группах для приема пищи в соответствии с возрастом |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  | Соблюдение охраны труда на пищеблоке, наличие медицинской аптечки |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Мероприятия | Дата | Ответственные |
|  | Организационная работа | сентябрь | Заведующий |
|  | Издание приказов по организации питания МБДОУ №49 на2014-2015 учебный год | сентябрь | Заведующий |
|  | Заседание совета по питанию1разв месяц | 1раз в два месяца | Заведующий |
|  | Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования | ежедневно  | повар |
|  | Приобретение спецодежды для поваров | май 2015г. | Нач.Х/О |
|  | Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ | сентябрь | Совет по питанию |
|  | Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски.Приобретение ведер для отходов. | В течение года | Нач.Х/О |
|  | Своевременная замена колотой посуды.  | По мере необходимости | Нач.Х/О |
|  | Утверждение и апробирование новых технологических карт | по мере необходимости | Нач.Х/О. |
|  | Приобретение скатертей для групп | сентябрь | Нач.Х/О |