



Утверждаю:  
Заведующий МАДОУ «Лобановский  
детский сад «Солнечный город»  
В.С. Бронникова

**ПЛАН**  
**работы по контролю за качеством питания воспитанников ДОУ**

№	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственный
<b>Организационная работа</b>			
1	Издание приказов по организации питания на новый учебный год	Август - сентябрь	Заведующий
2	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования пищеблока	Постоянно	Представитель аутсорсинговой компании
3	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока ДОУ	Постоянно	Члены бракеражной комиссии
4	Разработка нормативно-методической документации для организации питания	По мере необходимости	Старший воспитатель, заведующий, ответственный за организацию питания
5	Апробирование новых технологических карт	По мере поступления запроса	Шеф-повар
6	Проведение бесед о здоровом питании с воспитанниками старших и подготовительных групп	В течение года	Воспитатель
<b>Работа с родителями</b>			
1	Информирование родителей об ассортименте питания детей	Ежедневно	Ответственный по питанию
2	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для	Постоянно	Воспитатель
3	Фотовыставка «Питание и воспитание»	Ноябрь	Ответственный по питанию
<b>Работа с кадрами</b>			
1	Гигиеническое обучение для младших воспитателей и помощников воспитателей	1 раз в год	Заведующий хозяйством, медсестра
2	Гигиеническое обучение для воспитателей	1 раз в 2 года	Заведующий хозяйством,

3	Консультация для младших воспитателей и помощников воспитателей на тему «Организация процесса питания»	сентябрь	Ответственный по питанию
<b>Контроль за организацией питания</b>			
1	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	Ежедневно	Шеф-повар, сотрудник аутсорсинговой компании
2	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	Ежедневно	Шеф-повар, повар, члены бракеражной комиссии
3	Соблюдение санитарно-эпидемиологических требования к организации питания на пищеблоке	Ежедневно	Шеф-повар, повар, члены бракеражной комиссии
4	Соблюдение технологии приготовления блюд	Ежедневно	Шеф-повар, повар
5	Отбор и хранение суточной пробы	Ежедневно	Шеф-повар, повар
6	Контроль за соблюдением С-витаминизации рациона питания	Ежедневно	Шеф-повар, повар
7	Соблюдения графика выдачи готовой продукции на группе	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии, воспитатель, помощник воспитателя
8	Контроль за температурным режимом холодильного оборудования и помещений пищеблока	Ежедневно	Шеф-повар
9	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Представитель аутсорсинговой компании
<b>Работа с аутсорсинговой компанией</b>			
1	Подача заявок на продукты	По мере необходимости	Ответственный по питанию
2	Контроль за качеством поставляемых продуктов	По мере поступления	Ответственный по питанию, члены бракеражной комиссии