Приложение 3
к приказу от 20.02.2025№ 61 «Об организации питания воспитанников МБДОУ «Детский сад № 28 «Ветерок» в 2025 году

План мероприятий
по организации питания в МБДОУ «Детский сад № 28 «Ветерок»

№ пп	Мероприятие	Сроки	Исполнители
1.	**Организационная деятельность**		
1.	Издание приказов по организации питания на 2025 год.	Февраль 2025	Заведующий
2.	Разработка плана работы по организации питания МБДОУ на 2025 год	Январь-февраль 2025	Ответственные за организацию питания
3.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ	Январь	Заведующий
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	Ежедневно	Заместитель заведующего
5.	Своевременная замена колотой посуды	По мере необходимости	Заместитель заведующего
6.	Замена и приобретение посуды для пищеблока.	По мере необходимости	Заместитель заведующего
2.	**Взаимодействие с родителями**		
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на текущий день)	Ежедневно	Воспитатели, младшие воспитатели
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом	По мере необходимости	Воспитатели
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье (уголки для родителей).	1 раз в месяц	Воспитатели
4.	Анкетирование родителей «Оценка качества питания в ДОУ»	Май	Заместитель заведующего
5.	Участие родительской общественности в контроле по организации питания в ДОУ. Выполнение натуральных норм.	По плану производственного контроля за организацией питания в ДОУ	Заведующий
3.	Взаимодействие с сотрудниками		
1.	Проверка знаний требований СанПиН у сотрудников пищеблока	Февраль	
2.	Проведение консультации для помощников воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	Февраль	Заместитель заведующего

3.	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков воспитанникам»	1 раз в месяц	Заместитель заведующего
4.	Тематический контроль «Состояние работы по организации питания детей».	Ноябрь	Заведующий
5.	Производственное совещание: «Роль младшего воспитателя в организации питания детей» Отчет «Контроль за организацией питания детей в группах»	Декабрь	Заместитель заведующего
4.	**Взаимодействие с воспитанниками**		
1.	Выставка детского творчества из овощей и фруктов	Сентябрь	Старший воспитатель, воспитатели, родители
2.	Цикл бесед «Здоровое питание» (правила здорового питания)	1 раз в месяц	Старший воспитатель, воспитатели
5.	**Контроль:**		
1	Контроль за поступлением продуктов питания в ДОУ: - своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количество и качество, ассортимент получаемых продуктов питания; - наличие маркировочных ярлычков (производитель товара, срок реализации); - наличие промышленных ярлыков на кисломолочную продукцию, молоко; - правильность и своевременность поступления сертификатов качества; оценка качества поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов).	Ежедневно	Комиссия по производственному контролю за организацией питания в ДОУ, повар
2	Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий: - соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания; - тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурный режим.	Ежедневно	Комиссия по производственному контролю за организацией питания в ДОУ, повар
3	Особенность приготовления блюд детского питания: - оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовых блюд); - контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи.	Ежедневно	Бракеражная комиссия, повар
4.	Контроль за санитарным состоянием пищеблока: - обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов; расстановка оборудования в цехах; - соблюдение принципа поточности при приготовлении пищи; - оснащенность производственным инвентарем, кухонной посудой, разделочными досками, маркировка, условия хранения; - организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств; - организация и качество мытья кухни; - соблюдение режима уборки помещения, наличие и соблюдения графика генеральной уборки, наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения, сбор пищевых отходов; -	1 раз в неделю	Комиссия по производственному контролю за организацией питания в ДОУ

	соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока.		
5.	Контроль за качеством приготовления пищи и соблюдением натуральных норм: - наличие утвержденного 10-ти дневного меню и технологических карт; - правильность составления менюраскладки, правильность определения нормы на каждого ребенка и указания нормы выхода блюд; - контроль за выполнением суточного набора продуктов; - подсчет калорийности и соблюдения норм питания; - коррекция питания соответственно фактическому количеству детей; - соблюдение правильной закладки продуктов при приготовлении пищи; - контроль наличия остатков - соблюдение технологического процесса.	Ежедневно	Бракеражная комиссия, повар
	Контроль за организацией приема пищи: - соблюдения графика выдачи пищи с пищеблока; - соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи); - условия приема, сервировка столов, культура приема пищи; - соблюдение детьми правил личной гигиены (мытье рук) - объем и температура блюд, аппетит детей, наличие остатков пищи - организация и соблюдение питьевого режима.	Ежедневно	Комиссия по производственному контролю за организацией питания в ДОУ
	Подведение итогов работы за год	Январь 2026	Общее собрание трудового коллектива
6.	Взаимодействие с поставщиками		
1.	Заключение договора на поставку продуктов.	1 раз в полугодие	Контрактный управляющий, заведующий складом
2.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов	Ежедневно	Заведующий, заведующий складом, заместитель заведующего, шеф-повар

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 722671968566237128169706768058107758750791459305

Владелец Шнейдер Елена Эдуардовна

Действителен С 07.11.2024 по 07.11.2025