

**План мероприятий организации питания
СП ГБОУ СОШ пос. Прибой – детский сад «Зоренька»» (далее – СП)
на 2023 год**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказов по организации питания	В течении года	М.В. Гунько
2.	Разработка плана работы по организации питания	Январь	М.В. Гунько
3.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Якушкина М.А.
4.	Приобретение спецодежды для повара, кухонного работника, кладовщика	Сентябрь	Якушкина М.А.
5.	Приобретение и замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски	По мере необходимости	Якушкина М.А.
6.	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	Директор Калькулятор
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня)	ежедневно	Галкина А.В.
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом	по мере необходимости	Галкина А.В.
3.	Консультации по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	Постоянно	Галкина А.В.
4.	Групповое родительское собрание «Здоровое питание»	октябрь	Воспитатели групп Галкина А.В.
Работа с кадрами			
1.	Проверка знаний работников пищеблока (повар, кухонный работник, кладовщик) согласно СанПиН требованиям	Сентябрь	М.В. Гунько Галкина А.В.
2.	Консультация для помощников воспитателей на тему: «Организация процесса питания»	Октябрь	Галкина А.В.
3.	Оперативный контроль - организация питания в группах	постоянно	М.В. Гунько Галкина А.В.
4.	Совещания по итогам проверки групп	1 раз в месяц	Галкина А.В.
Работа с детьми			
1.	Экскурсия детей на пищеблок	ноябрь	Воспитатели групп
2.	Беседы, НОД по профориентации – повар, кухонный работник	По плану групп	Воспитатели групп
Контроль за организацией питания			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	В день привоза продуктов	Якушкина М.А.
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	Постоянно	Якушкина М.А.
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места работников пищеблока	Постоянно	Галкина А.В.
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	Постоянно	Галкина А.В.

5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	Постоянно	Галкина А.В.
6.	Соблюдение технологических инструкций	Постоянно	Николаева Т.В.
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	Ежедневно	Николаева Т.В.
8.	Профилактика гриппа и ОРВИ, проведение С-витаминизации	Осень, зима, весна	Галкина А.В.
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	В день привоза продуктов	Гунько М.В.
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	Ежедневно	Галкина А.В. Николаева Т.В.
11.	Осуществлять контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	Понедельник	Якушкина М.А.
12.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	Галкина А.В.
13.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	Бракеражная комиссия
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	Бондаренко Л.Н. Подгорнова М.А.
16.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Галкина А.В.
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Якушкина М.А.
18.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	Якушкина М.А.
19.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Галкина А.В.
Работа с поставщиками			
1.	Заключение договора на поставку продуктов.	ежемесячно	Гунько М.В.
2.	Подача заявок на продукты.	еженедельно	Якушкина М.А.
3.	Контроль за качеством поставляемых продуктов.	В день привоза продуктов	Якушкина М.А. Гунько М.В.