

Приложение № 1  
к приказу № 166/од  
от 01.09.2025г.

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ № 21  
А.Е. Антонюк



**План мероприятий  
контроля по организации питания  
в МБДОУ № 21 на 2025/2026 учебный год**

№	Мероприятия	Срок выполнения	Ответственные
<b>Организационная работа</b>			
1.	Издание приказов по организации питания на 2025/2026 уч. год	2 раза в год	Заведующий
2.	Разработка плана работы по организации питания	Январь, август	Заместитель заведующего по ВМР
3.	Заседание комиссии по питанию	1 раз в месяц	Заведующий, зам. заведующего по ВМР
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	Ежедневно	Повара
5.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ	Январь, сентябрь	Комиссия по питанию
6.	Утверждение и апробирование новых технологических карт	В течении учебного года, по мере необходимости	Диетическая сестра

7.	Замена сколотой посуды для групп.	По мере необходимости	Заместитель заведующего по ХР, кладовщики
<b>Работа с родителями</b>			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	Ежедневно	Медсестра
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	По мере необходимости	Воспитатели групп
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через сайт ДОУ, группу в социальной сети	1 раз в месяц	Воспитатели групп, медсестра
4.	Папка с информацией о здоровом питании «Здоровое питание» с меняющейся актуальной информацией	Постоянно	Воспитатели групп, медсестра
5.	Родительские собрания с включением вопросов о здоровом питании	2 раза в год	воспитатели групп, медсестра
6.	Конкурс рецептов «Любимое блюдо нашей семьи» онлайн	Май	Воспитатели групп
<b>Работа с кадрами</b>			
1.	Гигиеническое обучение сотрудников.	Сентябрь	Медсестра
2.	Консультация для помощников воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	Март	Зам. заведующего по ВМР, медсестра
3.	Оперативный контроль «Культура приема пищи».	Апрель	Заведующий, зам. заведующего по ВМР
4.	Производственное совещание: «Роль помощника воспитателя в организации питания детей» «Отчет комиссии по организации питания детей»	Май	Заведующий, зам. заведующего по ВМР

5.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	Август	Заведующий, зам. заведующего по ВМР
6.	Консультация для педагогов с элементами тренинга «Возрастные особенности формирования у детей норм и правил приема пищи»	Апрель	зам. заведующего по ВМР, воспитатели
<b>Работа с детьми</b>			
1.	Выставка детского творчества лепка, рисование «Приготовим угощения»	Март	Воспитатели групп
2.	Экскурсия детей на пищеблок.	Апрель	Воспитатели групп
3.	Тематическое развлечение «Путешествие в страну полезных продуктов»	Август	Воспитатели групп
4.	Изготовление атрибутов из соленого теста для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов»	Июнь	Родители, воспитатели
5.	Выставка детского творчества из круп «Мы фантазеры»	Июль	Группы детей, воспитатели
<b>Контроль за организацией питания</b>			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	Ежедневно	Кладовщики
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	Ежедневно	Кладовщики
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	Ежедневно	Кладовщики
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	Ежедневно	Медсестра
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	Ежедневно	Медсестра, Заведующий, зам. заведующего по ВМР

6.	Соблюдение технологических инструкций	Ежедневно	Повара
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	Ежедневно	Повара
8.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	Постоянно	Кладовщики
9.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	Ежедневно	Медсестра
10.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	По мере привоза продуктов	Кладовщики
11.	Контроль за организацией процесса кормления в группах, контрольные взвешивания порций в группах	Систематически	Комиссия по питанию
12.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке.	Постоянно	Медсестра
13.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группах	Ежедневно	Комиссия по питанию
14.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Медсестра
15.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	Ежедневно	Кладовщики
16.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	Кладовщики, комиссия по питанию
17.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Медсестра

**Работа с поставщиками**

1.	Заклучение договора на поставку продуктов.	По мере необходимости	Заведующий
2.	Подача заявок на продукты.	По мере необходимости	Кладовщики
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Кладовщики, медсестра