

План работы по улучшению организации питания в МБДОУ детский сад № 7 «Журавушка» г. Охи на 2020-2021 учебный год

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказов по организации питания на 2020-2021 учебный год	ноябрь	Заведующий
2.	Разработка плана работы по организации питания МБДОУ «Журавушка» на 2020-2021 учебный год	Ноябрь	Заведующий
3.	Заседание Комиссии по питанию	1 раз в месяц	медсестра
4.	Приобретение спецодежды для поваров	Декабрь	Зам.зав по ХР
5.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски. Приобретение ведер для отходов.	В течение года	Зам.зав по ХР
6.	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Зам. зав. по ХР
7.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Медсестра
8.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	Медсестра
9.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	воспитатели групп
10.	Оформление стенда «Приятного аппетита»	Декабрь	Зам. зав по ВМР
11.	Проверка знаний СанПиНов поваров.	Январь	Медсестра
12.	Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	Январь	Медсестра
13.	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	Февраль	Зам. зав. по ВМР
14.	Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали».	Март	воспитатели
15.	Экскурсия детей на пищеблок.	Апрель	воспитатели групп
16.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Кладовщик
17.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Кладовщик
18.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Шеф-повар
19.	Соблюдение и выполнение санитарно-		Медсестра

	эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	
20.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Шеф-повар
21.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Шеф-повар
22.	Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания.	Ежедневно	Медсестра, Шеф-повар
23.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	Кладовщик
24.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Медсестра
25.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	Комиссия по питанию
26.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Комиссия по питанию
27.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Комиссия по питанию