

ПЛАН РАБОТЫ СОВЕТА ПО ПИТАНИЮ
на 2023 -2024 учебный год

№ п/п	Содержание	Срок	Ответственный	Отметка о выполнении
1	<p>1. Утверждение состава Совета по питанию. Утверждение плана работы Совета по питанию на 2023 -2024 учебный год.</p> <p>2. Создание бракеражной комиссии. Утверждение плана работы бракеражной комиссии на 2023 – 2024 учебный год.</p> <p>3. Санитарное состояние пищеблока, продуктовой кладовой. Маркировка оборудования и посуды на пищеблоке. Наличие инструкций.</p> <p>4. Утверждение графика питания по группам.</p> <p>5. Выявление детей –аллергиков.</p> <p>6. Анализ посещаемости обучающимися Учреждения в соответствии с меню- требованием.</p> <p>7. Составление списка замены продуктов на основании мед. справок</p> <p>8. Нормативно – правовая база по организации питания в ОУ.</p> <p>9. Проверка качества приготовления пищи и закладки продуктов.</p>	сентябрь	Заведующий Заместитель заведующего Рук.стр. подразделения Мед. сестра	
2	<p>1. Организация питания в группах Учреждения (соблюдение графика питания, соблюдение норм, сервировка стола, работа по освоению культурно-гигиенических навыков, соблюдение режима питания).</p> <p>2. Выполнение санэпидтребований (перчатки, маски, спецодежда для питания).</p> <p>3. Маркировка инвентаря. Наличие графиков уборки пищеблока. Уборка в соответствии с графиком.</p> <p>4 Ведение документации в соответствии с СанПин</p> <p>5. Проверка качества приготовления пищи и закладки продуктов.</p> <p>6. Контроль и Анализ посещаемости обучающимися Учреждения в соответствии с меню- требованием.</p>	октябрь	Заведующий Заместитель заведующего Рук.стр. подразделения Мед. сестра	
3	<p>1. Сотрудничество с родителями воспитанников:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оформление меню в уголках для родителей (законных представителей), • оформление информационных материалов для родителей (законных представителей), <p>2. Организация контроля питания Управляющим Советом.</p> <p>3. Проведение контроля за выполнением договора поставки продуктов питания</p> <p>4. Проверка качества приготовления пищи и закладки продуктов.</p> <p>5. Анализ посещаемости обучающимися Учреждения в соответствии с меню- требованием.</p>	ноябрь	Ответственный по питанию, Заведующий Заместитель заведующего Рук.стр. подразделения Мед. сестра	

4	<p>1. Проверка качества приготовления пищи и закладки продуктов.</p> <p>2. Соблюдение технологии приготовления пищи, работа с технологическими картами.</p> <p>3. Органолептическая проверка и степень готовности блюд.</p> <p>4. Выполнение санэпидтребований сотрудников пищеблока</p> <p>5. Контроль и Анализ посещаемости обучающимися Учреждения в соответствии с меню- требованием.</p>	декабрь	Повар, члены совета по питанию	
5	<p>1. Хранение продуктов питания в соответствии с СанПин.</p> <p>2. Контроль: -за работой пищеблока, -за питанием детей, - соблюдением режима питания, санэпидтребований при раздаче готовой продукции с пищеблока и на группах.</p> <p>3. Анализ результатов контроля.</p> <p>4. Анализ посещаемости обучающимися Учреждения в соответствии с меню- требованием.</p>	январь	Повар, кладовщик, ответственные по питанию, члены совета по питанию	
	<p>1.Проверка качества приготовления пищи и закладки продуктов.</p> <p>2.Соблюдение технологии приготовления пищи, работа с технологическими картами.</p> <p>3. Органолептическая проверка истепень готовности блюд.</p> <p>4. Выполнение санэпидтребований сотрудников пищеблока</p> <p>5. Анализ посещаемости обучающимися Учреждения в соответствии с меню- требованием.</p>	февраль	Повар, ответственный по питанию	
	<p>1.Отчет о выполнении 10-дневного меню.</p> <p>2.Отчет о замене продуктов детям – аллергикам.</p> <p>3.Ведение документации по организации питания в ОУ на пищеблоке.</p> <p>4. Контроль и Анализ посещаемости обучающимися Учреждения в соответствии с меню- требованием.</p>	март	Кладовщик, медсестра, ответственные по питанию.	
	<p>1.Соблюдение технологии приготовления пищи.соблюдение сроков реализации продуктов правильность и своевременность выдачи продуктов закладка продуктов приготовление пищи в соответствии с технологическими картами соблюдение санэпидтребований сотрудниками пищеблоков</p> <p>2. Анализ посещаемости обучающимися Учреждения в соответствии с меню- требованием.</p>	апрель	Повар, ответственный по питанию.	
	<p>1. Анализ и подведение итогов работы за год.</p> <p>2. Планирование работы Совета по питанию на 2023-2024 учебный год.</p> <p>3. соблюдением режима питания, санэпидтребованийпри раздаче готовой продукции с пищеблока и на группах.</p> <p>4. Анализ посещаемости обучающимися Учреждения в соответствии с меню- требованием.</p>	май	Заведующий, кладовщик, отв. по питанию, члены совета по питанию	

	<p>1. Организация питьевого режима в летний оздоровительный период</p> <p>2. Особенности организации питания детей в летний период.</p> <p>3. Выполнение режима питания в летний оздоровительный период.</p> <p>4. Анализ посещаемости обучающимися Учреждения в соответствии с меню-требованием.</p>	июнь - август	Повар, п/восп, ответственный по питанию, заместитель заведующего	
	<p>1. Сотрудничество с поставщиками продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Своевременное оформление заявок • Соответствие поставок заявкам учреждения • Своевременный завоз продуктов • Наличие товарно – транспортных накладных • Наличие сертификатов качества • Наличие ветеринарной справки • Наличие ярлыков <p>2. Контроль за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации.</p>	постоянно	Кладовщик	
	<p>Соблюдение технологии приготовления пищи, соблюдение сроков реализации продуктов, правильность и своевременность выдачи продуктов, закладка продуктов, приготовление пищи в соответствии с технологическими картами, соблюдение санэпидтребований сотрудниками пищеблоков.</p>	постоянно	Повар, ответственный по питанию.	

