



### Работа с кадрами

1.	Проверка знаний СанПиН для поваров, кухонных рабочих, помощников воспитателей	1 раз в квартал	Технолог по питанию специалист по ОТ
2.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	1 раз в квартал	Заведующий, совет по питанию
3.	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	по плану	Заведующий, старшие воспитатели
4.	Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	2 раза в год	технолог по питанию
6.	Рабочие совещания по итогам проверки групп	1 раз в месяц	Заведующий

### Работа с детьми

1.	Экскурсия детей на пищеблок.	по плану воспитателей групп	Воспитатели групп
2.	Работа в Центрах этикета в группах	в течении календарного года	Воспитатели старших возрастных групп
3.	Развлечение «Вкусная масленица»	1 раз в год	Воспитатели групп
4.	Фестиваль «Приглашаем к осеннему столу»	По плану	Воспитатели старших возрастных групп

### Контроль за организацией питания

1.	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	в течении года	Заведующий, старшие воспитатели
2.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции со склада	ежедневно	Технолог по питанию, кладовщик
3.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Кладовщик
4.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Повар
5.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Технолог по питанию
6.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Технолог по питанию
7.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Повара, технолог по питанию
8.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Технолог по питанию
9.	Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания.	ежедневно	Технолог по питанию

10.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	Кладовщик, технолог по питанию
11.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Технолог по питанию
12.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Кладовщик
13.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	Совет по питанию, родители
14.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	Совет по питанию
15.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Технолог по питанию
16.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	Технолог по питанию
17.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Технолог по питанию
18.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Кладовщик, технолог по питанию
19.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	Кладовщик
20.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Технолог по питанию
<b>Работа с поставщиками</b>			
1	Заключение договора на поставку продуктов.	1 раз в квартал	Кладовщик
2.	Подача заявок на продукты.	2 раза в неделю	Кладовщик
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	по мере поступления	Кладовщик, технолог по питанию

Муравьева Ю.В. Кухн-  
 Кушнина Г.Н. КФ-  
 Мушкетер Е.Ф. К.С.Ф.-  
 Голубовская И.С.