

- выполнение натуральных норм питания, соблюдение 10-ти дневного меню, денежных норм.

- отчет бракеражной комиссии –«Анализ качества питания в ГБДОУ за полугодие (качество приготовления пищи, соблюдение норм закладок продуктов и фактического выхода блюд, сроков хранения и своевременной реализации продуктов).

- работа с поставщиками

- соблюдение режима питания

- соблюдение санитарно- гигиенических условий, правил маркировки посуды и ее использования на пищеблоке и в группах.

-соблюдение правил личной гигиены сотрудниками, связанными с приготовлением и раздачей пищи.

Май-июнь

Итоговое:

- Анализ организации питания в ГБДОУ за год:

- анализ журнала бракеража готовой кулинарной продукции

- анализ меню-раскладок, данных актов проверок норм фактического выхода блюд

- анализ данных оперативного контроля закладки продуктов

- анализ журнала бракеража скоропортящейся продукции, поступающей на пищеблок

- анализ журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании

- анализ данных оперативного контроля санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока

- анализ соответствия поставляемых продуктов заявкам кладовщика, случаев замен некачественной поставки и т.п.

- анализ журнала здоровья, соблюдения правил личной гигиены сотрудниками

30.05.2025

<p>- анализ выполнения натуральных и денежных норм питания</p> <p>- анализ данных оперативного контроля соблюдение графика выдачи пищи и режима питания в группах.</p> <p>Подведение итогов работы бракеражной комиссии и Совета по питанию в целом.</p>		
<p align="center">Работа с кадрами</p> <ol style="list-style-type: none"> Консультация с обслуживающим персоналом групп по организации питания детей Консультация для воспитателей «Создание условий для воспитания культуры еды у детей» Производственное совещание по итогам проверки питания в группах Собрание трудового коллектива - анализ работы ДОУ по питанию за год 	<p>в течении года</p> <p>ноябрь</p> <p>февраль</p> <p>май-июнь</p>	<p align="center">Заведующий хозяйством Н.В.Данилина</p>
<p align="center">Контроль за организацией питания</p> <ol style="list-style-type: none"> Организация систематического контроля за работой пищеблока - контроль качества приготовления пищи - соблюдение норм закладки продуктов и фактического выхода блюд - контроль сроков хранения и своевременность реализации продуктов - качество и безопасность продуктов при поступлении, соблюдение правил и требований к транспортировке продуктов - контроль санитарного состояния пищеблока Контроль калорийности пищевого режима Соблюдение режима питания 	<p>постоянно в соответствии с графиком и планом контроля по необходимости в случае замены блюд</p> <p>ежедневно</p>	<p align="center">Заведующий хозяйством Н.В.Данилина</p>
<p align="center">Работа с родителями</p> <p>Доведение информации о системе и контроле организации питания в ГБДОУ</p> <p>- информационных стендах, сайте ОУ</p> <p>- на общих родительских собраниях</p>	<p>в течении года , сентябрь-май</p>	<p align="center">Члены бракеражной комиссии по графику</p>
<p>Отчет о работе Совета по питанию на общем собрании сотрудников ГБДОУ</p>	<p>декабрь-май</p>	<p align="center">Члены бракеражной комиссии по графику</p>