



ПЛАН РАБОТЫ СОВЕТА ПО ПИТАНИЮ НА 2024-2025 УЧЕБНЫЙ ГОД.

Формы работы	Обсуждаемые вопросы	Отв. испол.	Срок
Заседание совета по питанию	<ul style="list-style-type: none"> - Обсуждение состава совета по питанию; - План работы на 2024-2025 уч.г. - Выявление аллергиков - Ведение обязательной документации по организации питания в учреждении - Организация медицинского, административного, общественного контроля за питанием в дошкольном учреждении (пищеблок, группы), снабжение продуктами от поставщиков. - Организация питания детей на группах: режим питания, выполнение СанЭпид требований; соблюдение контрольных порций; сервировка; воспитание культурно-гигиенических навыков; питание детей - аллергиков (и с др. отклонениями в здоровье) - Анализ результатов контроля за работой пищеблока; за ведением документации; за питанием детей и сотрудников; внесение корректив в меню - Работа продуктовой кладовой; связь с поставщиками; анализ снабжения продуктами дошкольного учреждения; выполнение натуральных норм - Выполнение 10-ти дневного меню; соблюдение сроков реализации продуктов; разработка примерного меню с учетом весеннего периода года - Соблюдение техники приготовления пищи; правильность и своевременность выдачи; закладки продуктов на пищеблоке; выполнение санэпидтребований сотрудниками пищеблока. 	<p>Завед.</p> <p>м/с</p> <p>Завед., завхоз,</p> <p>Завед., пред. проф., вос-ли</p> <p>Завед., м/с, зам.зав., вос-ли, повар</p> <p>завед., м/с, завхоз</p> <p>Завед., завхоз</p> <p>Завед., завхоз</p> <p>Завед., м/с, повар, завхоз</p>	<p>Сент.</p> <p>Сент.</p> <p>В теч. год.</p> <p>Системат.</p> <p>Систем.</p> <p>Систем.</p> <p>Систем.</p> <p>систем.</p> <p>май</p> <p>VI</p>
Контроль	<ul style="list-style-type: none"> - Итоги работы Совета по питанию за 2023-2024 уч.г., основные задачи на 2042-2025 уч.год, подготовка к организации питания детей летом - Снабжение продуктами; анализ выполнения натуральных норм; организация питания детей на группах - Выполнение примерного 10-ти дневного меню - Снабжение учреждения продуктами: регулярность доставки; качество продуктов - Соблюдение сроков реализации продуктов - Выполнение натуральных норм питания - Ведение документации по питанию (в соответствии с приказом МЗ №1050/110) - Выполнение санэпидтребований на пищеблоке; при организации питания детей на группах - Питание детей, в том числе детей аллергиков и имеющих другие отклонений в здоровье - Связь с поставщиками - Выдача и закладка продуктов на пищеблоке 	<p>Зав., завхоз</p> <p>завед.,завхоз</p> <p>м/с</p> <p>завхоз</p> <p>завхоз</p> <p>завхоз</p> <p>завхоз, повар</p> <p>завхоз</p> <p>завхоз, повар, пом.восп.</p> <p>завхоз, м/с</p> <p>завхоз</p> <p>завхоз, повар</p>	<p>1р.в 10 дн.</p> <p>Еждн.</p> <p>Систем.</p> <p>Систем.</p> <p>Систем.</p> <p>Систем.</p> <p>Систем.</p> <p>Систем.</p> <p>Систем.</p>
Работа с кадрами	<ul style="list-style-type: none"> - Санитарный минимум для группового персонала - Семинар для группового персонала по организации питания (нормативные документы) -Консультация для медицинского персонала о ведении медицинской документации по организации питания -Рабочее совещание по итогам проверки групп -Собрание трудового коллектива. Анализ работы учреждения за прошедший учебный год. 	<p>Мед.сестра</p> <p>Заведующая</p> <p>Завхоз</p>	<p>VIII</p> <p>IX</p> <p>IX</p> <p>XII</p> <p>V</p>
Работа с родителями	<ul style="list-style-type: none"> - Заседание родительского комитета. -Организация питания в ДОУ. -Выполнение норм. 	<p>Заведующая</p> <p>Заведующая</p> <p>Заведующая</p>	<p>IX</p> <p>II</p>