

Утверждаю

Государственное бюджетное образовательное учреждение детский сад № 40 Фрунзенского района Санкт-Петербурга
 Т.А. Фасхутдинова
 5-0 от 20.08.2026г

План мероприятий по контролю за организацией питания в ГБДОУ детский сад № 40 Фрунзенского района Санкт-Петербурга на 2026-2027 уч. год

№ п/п	Содержание деятельности	Сроки	Ответственные
	Организационная работа		
1.	Издание приказов по организации питания на 2026-2027 учебный год	Август	Заведующий
2.	Разработка плана работы по организации питания на учебный год	Август	Заведующий
3.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	Ежедневно	Зам.зав по АХР
4.	Приобретение моющих и дезинфицирующих средств	1 раза в год	Зам.зав по АХР
5.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски.	По мере необходимости	Зам.зав по АХР
6.	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Зам.зав по АХР
8	Размещение информации на сайте ДОУ	Постоянно	Заведующий
	Работа с родителями		
1.	Информирование родителей о меню на день	Ежедневно	Документовед
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	По мере необходимости	Воспитатели группы
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье: -родительские уголки -памятки, буклеты «Правильное питание – залог здоровья»	1 раз в месяц	Воспитатели группы
	Работа с кадрами		
1.	Проверка знаний СанПиН, инструкций	Сентябрь	Заведующий
2.	Консультация для помощников воспитателей на тему: «Организация процесса питания». Консультация для педагогов: «Организация питьевого режима в ДОУ»	Октябрь Май	Заведующий
3.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	Ноябрь	Заведующий
	Контроль организации питания		
1.	Выполнение норм закладки продуктов, выхода блюд, раздачи готовой продукции с пищеблока	Ежедневно	Повар
2.	Контроль качества поступивших продуктов, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	При поступлении товара	Кладовщик
3.	Соблюдение правил хранения и товарного	Постоянно	Кладовщик

	соседства продуктов питания		
4.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места сотрудников пищеблока	Постоянно	Заведующий
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	Постоянно	Заведующий
6.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	Постоянно	Повар
8.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	Постоянно	Члены бракеражной комиссии
9.	Контроль за организацией питания в группах	Постоянно	Заведующий Старший воспитатель
10.	Контрольные взвешивания порций	Постоянно	Члены бракеражной комиссии
11.	Соблюдение инструкций технологических процессов на пищеблоке	Постоянно	Члены бракеражной комиссии
12.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	Постоянно	Члены бракеражной комиссии
13.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	Постоянно	Кладовщик
14.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в 10 дней	Кладовщик
15.	Организация питьевого режима в детском саду	Постоянно	Заведующий Старший воспитатель
16.	Контроль за соблюдением работниками пищеблока ТБ	Постоянно	Зам. зав. по АХР