

УТВЕРЖДЕНО  
Приказ МБДОУ д/с № 17 «Колобок»  
от 29.08.2022 № 38/2 «п»

Заведующий \_\_\_\_\_ Е.П.Ясиновская

**План работы Совета питания  
МБДОУ д/с № 17 «Колобок»**

<b>п/п №</b>	<b>Содержание работы</b>	<b>Сроки</b>	<b>Ответственные</b>
1.	<b>Заседание Совета по питанию №1:</b> 1. Мониторинг ведения документации на пищеблоке. 3. Утверждение плана работы на 2021/ 2022 уч. год. 4. Контроль за санитарным состоянием пищеблока, спецодеждой работников. 5. Осуществление входного контроля за качеством поставляемых от поставщиков на пищеблок продуктов питания. 6. Соблюдение питьевого режима в группе, 7. Санитарное состояние помещений, соблюдение графиков генеральной уборки. 8. Соблюдение 10-ти дневного меню.	Сентябрь	Совет по питанию
2.	<b>Заседание Совета по питанию № 2:</b> 1. Анализ освоения денежных средств, выделяемых на питание. 2. Санитарное состояние пищеблока. Выход блюд. 3. Мониторинг организации питания в группе: взаимодействие воспитателя и помощника воспитателя. 4. Контроль за качеством поступающих на пищеблок продуктов, условиями их хранения и сроками реализации 5. Мониторинг оснащения пищеблока технологическим и холодильным оборудованием, посудой, инвентарем. 6. Мониторинг наличия и состояния спецодежды работников пищеблока.	Январь	Совет по питанию

	<p>7.Соблюдение графика генеральной уборки помещений.</p> <p>8.Состояние документации на пищеблоке.</p> <p>9.Соблюдение 10-ти дневного меню</p>		
3.	<p><b>Заседание Совета по питанию №3:</b></p> <p>1.Отчеты по результатам контроля за организацией питания в учреждении согласно Плану работы Совета по питанию.</p> <p>2.Контроль за организацией питания в МБДОУ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение 10-ти дневного меню</li> <li>-контроль за выдачей готовой продукции</li> <li>-контроль за качеством поступающих продуктов в МБДОУ</li> <li>-контроль организации питания на группе, привитие культурно-гигиенических навыков.</li> </ul> <p>3.Организация дежурств воспитанников в группе. Умение пользоваться столовыми приборами.</p> <p>4.Выполнение требований СанПиН при организации питания воспитанников.</p> <p>5.Соблюдение графика генеральной уборки помещений.</p> <p>6.Порционирование блюд.</p>	Май	Совет по питанию