

ПЛАН
работы Совета по питанию на 2024-2025 учебный год

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Ответственные
1.	1. Обсуждение, составление и утверждение плана работы совета по питанию на 2024-2025 учебный год 2. Ознакомление с основными документами по организации питания в ГБДОУ	август	совет по питанию, заведующий
2.	1.Обновление документации по питанию и наглядной информации на пищеблоке. 2.Организация питания в группах.	сентябрь	заведующий, медицинская сестра
3.	1. Анализ выполнения питания по соотношению калорийности и натуральных норм за сентябрь и октябрь. 2. Работа в кладовых и условия хранения продуктов питания. Соблюдение сроков реализации сырой продукции.	октябрь	заведующий, медицинская сестра
4.	1. Анализ результатов соответствия маркировки посуды и тары ев пищеблоке. 2. Анализ выполнения натуральных норм по овощам ми свежим продуктам. 3. Соблюдение правил обработки, технологии приготовления, сроки реализации пищеблоке свежих овощей и фруктов.	ноябрь	шеф-повар, медицинская сестра
5.	1. Анализ результатов работы с поставщиком за год. 2.Проверка и анализ выполнения натуральных норм питания.	декабрь	заведующий, медицинская сестра, кладовщик
6.	1. Проверка и анализ условий транспортировки продуктов поставщиком. 2. Проверка и анализ ведения журнала «Бракераж готовой продукции»	январь	заведующий, медицинская сестра
7.	1. Проверка сроков реализации готовой продукции. 2. Проверка и анализ выполнения натуральных норм питания. 3. Отчет кладовщика по работе с поставщиком (выполнение заявок, качество продуктов питания)	февраль	кладовщик, медицинская сестра
8.	1. Проверка технологии закладки приготовления пищи. 2.Проверка и анализ результатов проверки закладки продуктов за февраль.	март	заведующий, медицинская сестра
9.	1. Организация работы при механической и кулинарной обработке мяса и рыбы. 2. Проверка и анализ выполнения натуральных норм питания за март и апрель	апрель	заведующий, медицинская сестра, шеф-повар
10.	1. Проверка и анализ выполнения на пищеблоке правил СанПин, хранения	май	Совет по питанию

	<p>продуктов и состояния технологического оборудования.</p> <p>2. Анализ выполнения установленной документации по организации питания в ГБДОУ</p>		
11.	<p>1. Особенности организации питания детей в летний период.</p> <p>2. Строгое соблюдение обработки свежих фруктов, употребляемых детьми без термической обработки</p>	июнь	<p>заведующий, медицинская сестра, шеф-повар</p>
12.	<p>1. Проверка и анализ выполнения натуральных норм СанПин.</p>	июль	<p>заведующий, медицинская сестра, шеф-повар</p>
13.	<p>Отчеты шеф-повара, кладовщика и медицинской сестры об организации работы пищеблока за год.</p>		