Приложение 2

 к приказу № 01-04-050 от 23.06.2020г.

**План работы мобильной группы по общественному контролю за организацией питания в МБДОУ Озерновский детский сад № 6 на 2020-2021 учебный год**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Мероприятия | Сроки | Ответственные |
| 1.Установочное заседание МГ по контролю питания в детском саду.2.Транспортировка продуктов питания для детей в ДОУ (наличие документов, качество продукции).3.Хранение продуктов питания (соблюдение товарного соседства, исправность оборудования, создание оптимальных условий хранения). | Сентябрь | ЗаведующаяЗавхозЗавхоз |
| 1.Материально-техническая база пищеблока. Соблюдение сан-эпид. режима на пищеблоке.2.Маркировка посуды в группах, доставка пищи в группы, раздача пищи детям.3.Определение органолептических показаний в приготовлении пищи. | Октябрь | ЗавхозМладшие воспитатели Мед.сестра |
| 1.Технология приготовления блюд, соблюдение всех правил приготовления пищи.2.Соблюдение режима питания в группах. Доставка и раздача пищи детям.3.Ведение документации по организации питания у мед.сестры. | Ноябрь | ПоварМладшие воспитателиМед.сестра |
| 1.Качество приготовления пищи, определение органолептических показателей.2.Организация питания в группах (гигиена приема пищи, сервировка стола, обучение детей правилам этикета за столом).3.Уголки питания для родителей. | Декабрь | ПоварВоспитателиВоспитатели |
| 1.Соблюдение правил доставки и приема продуктов питания в ДОУ (транспортировка).2.Соблюдение 10-ти дневного меню в составлении ежедневного меню для воспитанников.3.Качество приготовления пищи. | Февраль | ЗавхозМед.сестраПовар |
| 1. Соблюдение сан-эпид. режима на пищеблоке, в группах.2.Соблюдение технологии приготовления пищи.3.Соблюдение графика выдачи готовой продукции детям на группы. | Март | Мед.сестраПоварПовар |
| 1.Исправность холодильного оборудования на пищеблоке.2.Своевременность приготовления пищи, сроки ее реализации детям.3.Целевое использование денежных средств, выдаваемые на организацию питания. | Апрель | ЗавхозПоварЗавхоз |
| 1.Соблюдение технологии приготовления пищи.2.Контроль за температурным режимом холодильного оборудования на пищеблоке.3.Выполнение правил хранения продуктов питания. | Май | ПоварЗавхозЗавхоз |