Для организации питания организованы следующие мероприятия:

**Организованы заседания административной группы**

* Выполнение натуральных норм. Соблюдение 10 –ти дневного меню
* Совершенствование системы производственного контроля за организацией питания.
* Организация питания в группах:
	+ соблюдение режима питания
	+ проверка контрольной порции
	+ сервировка стола
* Работа по освоению культурно – гигиенических навыков.
* Ведение медицинской документации по питанию.

**Работа с кадрами**

· Соблюдение санитарных норм обслуживающим персоналом.

· Ведение документов по организации питания.

**Работа с родителями**

* Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания воспитанников в детском саду и дома.
* Информационный уголок рационального питания детей дошкольного возраста.
* Знакомство родителей с ежедневным меню на информационном стенде.

**Работа с поставщиками**

* Заключение договоров, контрактов на поставку продуктов питания.
* Контроль администрации за правильность транспортировки, своевременностью доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов.
* Контроль за сертификатами качества.

**Контроль за организацией питания**

* Контроль формирования рациона питания.
* Контроль санитарно-технического состояния пищеблока.
* Контроль сроков годности и условий хранения продуктов.
* Работа комиссии по проведению контроля по закладке продуктов, снятию остатков продуктов в кладовой.
* Состояние здоровья, соблюдение правил личной гигиены персонала, их гигиенических знаний и навыков.
* Соблюдение технологии приготовления пищи.
* Соблюдение графика приема пищи.

С 10-дневным меню нашего ДОУ можно ознакомиться ниже