

Утверждаю:
 Заведующая МДОУ Детский сад №3
 Ю.Н.Королева
 28.09.2013г.



Алгоритм организации питания в МДОУ Детский сад №3

№	Действие	Кладовщик	Медсестра	Повар	Заведующая	Подс-работчий	Пом.восп-ля	Воспитатель	Бракеражная комиссия
1.	Составление заявки на поставку продуктов питания.	Обеспечивает своевременное составление заявки.	Участствует в составлении заявки.	Участствует в составлении заявок.	Контролирует своевременное предоставление заявок.				
2.	Составление меню – тревобования на день.	Участствует в составлении меню.	Составляет и контролирует соблюдение натуральных норм, согласовывает меню с заведующей.	Участствует в составлении меню.	Утверждает меню.				
3.	Завоз продуктов.	Проверяет сопроводительные документы, ответственность их полученным продуктам. Взвешивает прод. сырьё. Руководит разгрузкой и размещением продуктов на складе. Обеспечивает условия хранения и соблю-	Осуществляет контроль за качеством поставляемых продуктов, правильным их размещением и хранением. Осуществляет контроль за сроками реализации продуктов.		Контролирует деятельность кладовщика по своевременной доставке продуктов питания, их правильным хранением.				Осуществляет контроль за качеством продуктов питания.

	<p>дения товарного соседства. Составляет дефектные акты на недостачу и порчу продуктов. Заполняет документацию по движению продуктов. Ведёт журналы бракеража сырых и скоропортящихся товаров.</p>	<p>Контролирует качество готовой продукции (бракеражный журнал). Контролирует отбор суточных проб. Проводит С-витаминизацию готовой пищи.</p>	<p>Получает продукты из кладовой. Контролирует качество сырья. Строго соблюдает технологию приготовления пищи, отвечает за обработку и закладку сырья, нормы закладки сырья. Несёт ответственность за качество приготовленной пищи. Отбирает суточные</p>	<p>Осуществляет контроль за работой персонала. Контролирует качество готовой продукции, оставляет запись в бракеражном журнале.</p>	<p>Доставляет продукты из кладовой и освобождает тару в кладовую. Оказывает помощь персоналу по чистке картофеля, разделыванию мяса, рыбы и т.д.</p>			<p>Осуществляет контроль за закладкой продуктов.</p>
<p>4. Приготовление пищи.</p>	<p>Выдаёт продукты питания из кладовой согласно заявке и меню – требованию на день.</p>	<p>Контролирует качество готовой продукции (бракеражный журнал). Контролирует отбор суточных проб. Проводит С-витаминизацию готовой пищи.</p>	<p>Получает продукты из кладовой. Контролирует качество сырья. Строго соблюдает технологию приготовления пищи, отвечает за обработку и закладку сырья, нормы закладки сырья. Несёт ответственность за качество приготовленной пищи. Отбирает суточные</p>	<p>Осуществляет контроль за работой персонала. Контролирует качество готовой продукции, оставляет запись в бракеражном журнале.</p>	<p>Доставляет продукты из кладовой и освобождает тару в кладовую. Оказывает помощь персоналу по чистке картофеля, разделыванию мяса, рыбы и т.д.</p>			<p>Осуществляет контроль за закладкой продуктов.</p>

5.	Выдача готовой продукции с пищеблока.	Контролирует соблюдение режима выдачи пищи, сроки доставки блюд в группы, наличие необходимой спецодежды.	Строго соблюдает сроки выдачи продуктов на группы. Строго соблюдает сроки реализации готовой продукции.	Осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических условий при раздаче пищи.	Отвечает за доставку пищи на группы, соблюдение графика получения готовой продукции с пищеблока, за соблюдение порционных норм при раздаче пищи дежурным. Соблюдает ТБ при раздаче пищи.	Отвечает за соблюдение режима питания, за соблюдением норм раздачи.	Осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических условий при раздаче пищи, за соблюдением порционных норм питания, за получением и доставкой блюд из пищеблока в группы.
6.	Организа-	Организует	Периодически		Отвечает за	Организует	Осуществляет

<p>ция питания в группе</p>		<p>контроль за питанием детей в группе, организацией кормления детей. Следит за культурной едой, эстетикой организации процесса питания.</p>		<p>проверяет организацию питания детей в группах. Де-легтирует полномочия части контроля старшему воспитателю.</p>	<p>сервировку стола, контролирует работу дежурных.</p>	<p>работу дежурных, кормление детей в группе. Отвечает за эстетику сервировки, за культурно-гигиенические навыки детей во время приёма пищи. Координирует работу пом.воспитателя.</p>	<p>контроль организацией питания в группе.</p>
<p>7. Соблюдение санитарно-гигиенических правил при организации уборки пищи блока после приготовления пищи и после приёма пищи в группах.</p>	<p>Уборка кладовой. Следит за исправностью и санитарным состоянием холодильного оборудования, инвентаря, инвентаря, исправностью градусников.</p>	<p>Ежедневно проверяет качество уборки пищеблока, правила мытья посуды, оборудования, использования соответствующих моющих средств. Контролирует соблюдение требований СанПин на пищеблоке и в группах.</p>	<p>Обеспечивает надлежащее санитарное состояние рабочего места в процессе приготовления пищи. Отвечает за санитарное состояние кухонной посуды, кухонного инвентаря, исправность технологического оборудования.</p>		<p>Соблюдает санитарно-гигиенический режим. Своё временно и качественно осуществляет уборку пищеблока и подсобных помещений. Моет кухонную посуду, оборудование и инвентарь.</p>	<p>Отвечает за санитарное состояние группы, за качество уборки, мытья посуды, за обеспечение питьевого режима, за использование рабочей одежды по назначению, за маркировку посуды и инвентаря, за соблюдение санитарно-эпидемиологического режима.</p>	<p>Соблюдает требования СанПин</p>
<p>8. Работа с документацией</p>	<p>Составляет заявки, реги-</p>	<p>Составляет меню –раскладку</p>		<p>Контролирует использование</p>		<p>Ведёт табель посещаемости,</p>	

ей.	стрирует и тщательно проверяет сопроводительную документацию, ведёт учёт хранения материальных ценностей в кладовой, документацию по движению. Составляет дефектные акты на списание, недоспелую и порчу продуктов. Регулярно проводит сверку продуктов питания с бухгалтерией. Ведёт бракеражный журнал скопортиющихся и сырых продуктов	на день, подсчитывает химический состав пищи. Анализирует выполнение норм питания и осуществляет корректировку, ведёт документацию по проведению медосмотра сотрудников, по осмотру на гнойничковые заболевания. Следит за обновлением технологических карт. Составляет отчёты в установленном порядке. Ведёт бракеражный журнал готовой продукции. Проводит инвентаризации с работниками пищеблока.		ассигнований на питание, утверждает должностные инструкции по организации питания, за жизнь и здоровье детей.			журнал приёма детей. Отвечает за своевременную родительскую плату. Отвечает за жизнь и здоровье детей.
-----	---	--	--	---	--	--	--