

### Алгоритм организации питания в МБДОУ № 220



| № | Действие   | Кладовщик  | Ст. м/с  | Шеф-повар   | Повар   | Заведующий   | Кух. рабочий | Мл. воспит. | Воспитатель | Бракеражная комиссия                                 |
|---|--|--|--|---|---|--|--------------|-------------|-------------|--|
| 1 | Составление заявок на поставку продуктов питания | Обеспечивает своевременное составление заявок  |  | Участствует в составлении заявок на необходимые продукты на каждый день |   | Контролирует своевременное представление заявок  |              |             |             |  |
| 2 | Составление меню - требования на каждый день     | Участствует в составлении меню   | Контролирует соблюдение натуральных норм при составлении меню на каждый день. Согласовывает меню с заведующим  | Участствует в составлении меню на каждый день                           | Участствует в составлении меню на каждый день | Утверждает меню  |              |             |             |  |
| 4 | Завоз продуктов                                  | Проверяет сопроводительные документы, соответствие их полученным ценностям. Взвешивает продовольственное сырьё. Руководит разгрузкой и размещением продуктов на складе. Обеспечивает условия хранения и соблюдения товарного | Осуществляет контроль за качеством доставленных продуктов, правильным их размещением и хранением. Осуществляет контроль за сроками реализации продуктов. |   |   | Контролирует деятельность кладовщика по своевременной доставке продуктов, их правильным хранением. |              |             |             | Осуществляет контроль за качеством продуктов питания |

|   |   |   |  |  |   |   |   |   |   |
|---|---|---|--|--|---|---|---|---|---|
|   |   | соседства.<br>Составляет<br>дефектные акты на<br>недостачу и порчу<br>продуктов.<br>Заполняет<br>документацию по<br>движению<br>продуктов. Ведет<br>журналы бракеража<br>сырых и<br>скоропортящихся<br>продуктов. |  |  |   |   |   |   |   |
| 5 | Приготовление<br>е пищи                       | Выдает продукты из<br>кладовой согласно<br>заявке и меню-<br>требования на день.  | Контролирует<br>качество<br>готовой<br>продукции .<br>Контролирует<br>отбор<br>суточных проб.<br>Проводит<br>ежедневную С-<br>витаминизаци<br>ю готовой<br>пищи. | Получает<br>продукты из<br>кладовой.<br>Контролирует<br>качество сырья.<br>Строго<br>соблюдает<br>технологию<br>приготовления<br>пищи, нормы<br>закладки сырья.<br>Несет<br>ответственность<br>за качество<br>приготовленной<br>пищи. Отбирает<br>суточные пробы.<br>Контролирует<br>качество готовой<br>продукции<br>(бракеражный<br>журнал). | Несет<br>ответствен<br>ность за<br>качество<br>приготовлен<br>ной пищи.<br>Строго<br>соблюдает<br>технологию<br>приготовле<br>ния пищи,<br>отвечает за<br>обработку и<br>закладку<br>сырья.<br>Отбирает<br>суточные<br>пробы в свою<br>смену. | Осуществляет<br>контроль за<br>работой<br>персонала.<br>Контролирует<br>качество<br>готовой<br>продукции,<br>оставляет<br>запись в<br>бракеражном<br>журнале. | Доставляет<br>продукты из<br>кладовой и<br>освободивш<br>ую тару в<br>кладовую.<br>Транспорти<br>рует<br>продукты и<br>тару на<br>кухне<br>Чистит<br>картофель,<br>овощи,<br>помогает<br>разделять<br>рыбу, мясо. |   | Осуществляет<br>контроль за<br>закладкой<br>продуктов.  |
| 6 | Выдача<br>готовой<br>продукции с<br>пищеблока |   | Контролирует<br>соблюдение<br>режима<br>раздачи пищи,<br>способ<br>доставки блюд<br>детского<br>питания в<br>группы,<br>наличие<br>необходимой                   | Строго<br>соблюдает сроки<br>реализации<br>готовой<br>продукции.   | Соблюдает<br>график<br>выдачи<br>продуктов на<br>группы.<br>Строго<br>соблюдает<br>сроки<br>реализации<br>готовой<br>продукции.   | Осуществляет<br>контроль за<br>соблюдением<br>санитарно-<br>гигиенических<br>условий при<br>раздаче пищи.   | Отвечает за<br>доставку<br>продуктов в<br>группу, за<br>соблюдение<br>графика<br>получения<br>продуктов с<br>пищеблока, за<br>соблюдение<br>порционных  | Отвечает за<br>соблюдение<br>режима<br>питания, за<br>соблюдение<br>норм раздачи.<br>Организует<br>работу по<br>привитию<br>культурно-<br>гигиеничес- | Осуществляет<br>контроль за<br>соблюдением<br>санитарно-<br>гигиенических<br>условий при<br>раздаче пищи,<br>за<br>соблюдением<br>порционных<br>норм питания, |

|   |  |   |   |  |  |  |   |  |  |  |
|---|--|---|---|--|--|--|---|--|--|--|
|   |  |   | санодежды.  |  |  |  |   | норм при раздаче пищи детям. Соблюдает ТБ при раздаче пищи. Организует работу по привитию культурно-гигиенических навыков и культуры еды.                      | ких навыков и культуры еды   | за получением и доставкой блюд детского питания из пищеблока в группы. |
| 7 | Организация питания в группе   |   | Организует контроль за питанием детей в группе, организацией кормления детей. Следит за культурой еды, эстетикой организации процесса питания.        | Контролирует соблюдение норм раздачи пищи младшими воспитателями.  |  | Периодически проверяет организацию питания детей в группах. Делегирует полномочия в части контроля старшему воспитателю. |   | Организует и руководит работой дежурных, организует прием пищи. Отвечает за сервировку стола.  | Организует кормление детей в группе, работу дежурных. Отвечает за эстетику сервировки, за культурно-гигиенические навыки детей во время приема пищи. Координирует работу младшего воспитателя. | Осуществляет контроль за организацией питания в группе.                |
| 8 | Соблюдение санитарно-гигиенических правил при организации уборки пищеблока после приготовления блюд детского питания и групп в процессе и после приема | Уборка кладовой. Следит за исправностью и санитарным состоянием холодильного оборудования, инвентаря, исправностью градусников. | Ежедневно проверяет качество уборки кухни, всех подсобных помещений, правил мытья посуды, оборудования, использования соответствующих моющих средств. | Отвечает за санитарное состояние кухни, кухонной посуды, кухонного инвентаря, маркировку оборудования, за исправность технологического оборудования. | Обеспечивает надлежащее санитарное состояние рабочего места в процессе приготовления детского питания. | Контролирует соблюдение СанПиН на всех участках  | Соблюдает санитарно-гигиенический режим. Своевременно и качественно осуществляет уборку пищеблока и подсобных помещений. Моет | Отвечает за санитарное состояние группы, за качество уборки и мытья посуды, за обеспечение питьевого режима, за использование рабочей одежды по назначению, за | Соблюдает требования СанПиН  |  |

|   |   |  |   |   |  |  |  |  |   |  |
|---|---|--|---|---|--|--|--|--|---|--|
|   | пищи в группах.                               |  | Контролирует соблюдение требований к СанПиН. на пищеблоке и в группах.  |   |  |  | кухонную посуду, оборудование и инвентарь. | маркировку посуды и инвентаря, за соблюдение санитарно-эпидемиологического режима. |   |  |
| 9 | Работа с документацией<br><br>Ответственность | Составляет заявки, регистрирует и тщательно проверяет соответствие сопроводительных документов тому товару, что завезен, сроком реализации, ведет учет хранения материальных ценностей в кладовой, документацию по их движению. Составляет дефектные акты на списание, недостачу и порчу продуктов. Регулярно проводит сверку по продуктам питания с бухгалтерией. Ведет бракеражный журнал скоропортящихся и сырых продуктов. | Ведет накопительную ведомость, подсчитывает химический состав пищи. Анализирует выполнение норм питания и осуществляет корректировку, ведет документацию по прохождению медицинского осмотра сотрудниками, по осмотру на гнойничковые заболевания. Следит за обновлением технологических карт. Составляет отчеты в установленном порядке. | Составляет отчеты в установленном порядке. Проводит инструктаж с работниками пищеблока. Проводит работу по повышению квалификации работников пищеблока. Следит за обновлением технологических карт. Ведет бракеражный журнал готовой продукции. |  | Контролирует использование ассигнований на питание, утверждает должностные инструкции по организации питания, за жизнь и здоровье детей. |  |  | Ведет табель посещаемости, журнал приема детей. Отвечает за своевременную родительскую плату. Отвечает за жизнь и здоровье детей. |  |