



**ДОЛЖНОСТНОЙ ФУНКЦИОНАЛ ПО ОРГАНИЗАЦИИ И КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ В МБДОУ № 220**

№ п/п	Функционал	Заведующий ДОУ	Старшая медицинская сестра	Кладовщик	Медицинская сестра	Шеф-повар	Младший воспитатель	Воспитатель	Бракеражная комиссия
1.	Контроль за внесением родительской платы	Ежемесячно						Ежемесячно	
2.	Составление заявок			ежедневно					
3.	Анализ выполнения заявок	1 раз в 10 дней		ежедневно					
4.	Анализ выполнения Натуральных норм	1 раз в неделю	Ежедневно	1 раз в 10 дней	Ежедневно				
5.	Отчёт по выполнению норм	1 раз в месяц	1 раз в месяц						
6.	Работа с нормативными документами: меню, накопительная ведомость, бракеражный журнал, продуктовые книги, накладные.		Ежедневно	Ежедневно	Ежедневно	Ежедневно			
7.	Контроль за технологией приготовления блюд		Ежедневно			Ежедневно			Ежедневно
8.	Контроль за качеством поступающих продуктов, их транспортировкой	Ежедневно	Ежедневно	Ежедневно	Ежедневно	Ежедневно			Ежедневно
9.	Контроль за закладкой основных продуктов		Ежедневно		Ежедневно	Ежедневно			Ежедневно
10.	Соблюдение возрастных норм блюд детского питания при выдаче,		Ежедневно		Ежедневно	Ежедневно	Ежедневно	Ежедневно	Ежедневно

	сервировке стола, приём пищи.								
11.	Привитие культурно-гигиенических навыков.				Ежедневно		Ежедневно	Ежедневно	Ежедневно
12.	Соблюдение режима питания, графика выдачи пищи.	Ежедневно	Ежедневно		Ежедневно	Ежедневно	Ежедневно	Ежедневно	Ежедневно
13.	Соблюдение сроков и условий хранения скоропортящихся продуктов		Ежедневно	Ежедневно		Ежедневно			
14.	Контроль за своевременным оформлением т наличием отчётной документации на поступающие продукты.	Ежедневно	Ежедневно	Ежедневно					
15.	Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима организации питания	Ежедневно	Ежедневно		Ежедневно	Ежедневно	Ежедневно		Ежедневно
16.	Инвентаризация продуктовой кладовой.	1 раз в месяц		1 раз в месяц					
17.	Своевременное прохождение мед. обследования работников учреждения	ежегодно	ежегодно	ежегодно	ежегодно	ежегодно	ежегодно	ежегодно	ежегодно
18.	Повышение квалификации и аттестация работников пищеблока.	По мере необходим.							
19.	Контроль за состоянием транспортных средств.			ежедневно					
20.	Контроль санитарно-гигиенического состояния помещений пищеблока	1 раз в неделю	ежедневно	ежедневно	ежедневно	ежедневно			1 раз в неделю
21.	Контроль за соблюдением температурного режима холодильного оборудования		ежедневно	ежедневно	ежедневно	ежедневно			