

Учтено мнение
выборного органа первичной
профсоюзной организации МБДОУ 220
Председатель выборного органа первичной
профсоюзной организации
_____ А.М.Орлянкина

Утверждаю
Заведующий МБДОУ № 220
_____ С. В. Чумак
Приказ от 09.01.2023 №15

Алгоритм организации питания в МБДОУ № 220

№	Действие	Кладовщик	Ст. м/с	Шеф-повар	Повар	Заведующий	подсобный рабочий	Младший воспитатель	Воспитатель	Бракеражная комиссия
1	Составление заявок на поставку продуктов питания	Обеспечивает своевременное составление заявок		Участвует в составлении заявок на необходимые продукты на каждый день		Контролирует своевременное представление заявок				
2	Составление меню - требования на каждый день	Участвует в составлении меню	Контролирует соблюдение натуральных норм при составлении меню на каждый день. Согласовывает меню с заведующим	Участвует в составлении меню на каждый день	Участвует в составлении меню на каждый день	Утверждает меню				
4	Завоз продуктов	Проверяет сопроводительные документы, соответствие их полученным ценностям. Взвешивает продовольственное	Осуществляет контроль за качеством доставленных продуктов, правильным их размещением и хранением.			Контролирует деятельность кладовщика по своевременной доставке продуктов, их правильным хранением.				Осуществляет контроль за качеством продуктов питания

		сырьё. Руководит разгрузкой и размещением продуктов на складе. Обеспечивает условия хранения и соблюдения товарного соседства. Составляет дефектные акты на недостачу и порчу продуктов. Заполняет документацию по движению продуктов. Ведет журналы бракеража сырых и скоропортящихся продуктов.	Осуществляет контроль за сроками реализации продуктов.							
5	Приготовление пищи	Выдает продукты из кладовой согласно заявке и меню-требования на день.	Контролирует качество готовой продукции. Контролирует отбор суточных проб. Проводит ежедневную С-витаминизацию готовой пищи.	Получает продукты из кладовой. Контролирует качество сырья. Строго соблюдает технологию приготовления пищи, нормы закладки сырья. Несет ответственность за качество приготовленной пищи. Отбирает суточные пробы. Контролирует качество готовой продукции (бракеражный журнал).	Несет ответственность за качество приготовленной пищи. Строго соблюдает технологию приготовления пищи, отвечает за обработку и закладку сырья. Отбирает суточные пробы в свою смену.	Осуществляет контроль за работой персонала. Контролирует качество готовой продукции, оставляет запись в бракеражном журнале.	Доставляет продукты из кладовой и освободившуюся тару в кладовую. Транспортирует продукты и тару на кухню. Чистит картофель, овощи, помогает разделывать рыбу, мясо.			Осуществляет контроль за закладкой продуктов.
6	Выдача готовой		Контролирует соблюдение	Строго соблюдает сроки	Соблюдает график	Осуществляет контроль за		Отвечает за доставку	Отвечает за соблюдение	Осуществляет контроль за

	продукции с пищеблока		режима раздачи пищи, способ доставки блюд детского питания в группы, наличие необходимой санодезды.	реализации готовой продукции.	выдачи продуктов на группы. Строго соблюдает сроки реализации готовой продукции.	соблюдением санитарно-гигиенических условий при раздаче пищи.		продуктов в группу, за соблюдение графика получения продуктов с пищеблока, за соблюдение порционных норм при раздаче пищи детям. Соблюдает ТБ при раздаче пищи. Организует работу по привитию культурно-гигиенических навыков и культуры еды.	режима питания, за соблюдение норм раздачи. Организует работу по привитию культурно-гигиенических навыков и культуры еды	соблюдением санитарно-гигиенических условий при раздаче пищи, за соблюдением порционных норм питания, 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	Уборка кладовой. Следит за исправностью и санитарным состоянием	Ежедневно проверяет качество уборки кухни, всех	Отвечает за санитарное состояние кухни, кухонной посуды,	Обеспечивает надлежащее санитарное состояние рабочего	Контролирует соблюдение СанПиН на всех участках	Соблюдает санитарно-гигиенический режим-Своевремен-	Отвечает за санитарное состояние группы, за качество	Соблюдает требования СанПиН	

	уборки пищеблока после приготовления блюд детского питания и групп в процессе и после приема пищи в группах.	холодильного оборудования, инвентаря, исправностью градусников.	подсобных помещений, правил мытья посуды, оборудования, использования соответствующих моющих средств. Контролирует соблюдение требований к СанПиН. на пищеблоке и в группах.	кухонного инвентаря, маркировку оборудования, за исправность технологического оборудования.	места в процессе приготовления детского питания.		но и качественно осуществляет уборку пищеблока и подсобных помещений. Моет кухонную посуду, оборудование и инвентарь.	уборки и мытья посуды, за обеспечение питьевого режима, за использование рабочей одежды по назначению, за маркировку посуды и инвентаря, за соблюдение санитарно-эпимемиологического режима.		
9	Работа с документацией Ответственность	Составляет заявки, регистрирует и тщательно проверяет соответствие сопроводительных документов тому товару, что завезен, срокам 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.	

