



Документ подписан
электронной подписью

Сертификат: 0268 824D 0091 AD97 A84E 081D D6CA 4766 8F
Владелец: Курбачева Оксана Викторовна
Действителен с 27.08.2021 г. по 27.11.2022 г.

Утверждаю
Заведующий МАДОУ
«Центр развития ребенка –
детский сад «Сказка» г. Белоярский»
Курбачева О.В.
«31» мая 2022 года

Алгоритм организации питания в МАДОУ «Центр развития ребенка – детский сад «Сказка» г. Белоярский»

№	Действие	Кладовщик	Ст. м/с	Шеф-повар	Повар	Заведующий	Кух. рабочий	Помощник воспитателя	Воспитатель	Бракеражная комиссия
1.	Составлен ие заявок на поставку продуктов питания	Обеспечивает своевременное составление заявок		Участвует в составлении заявок на необходимые продукты на каждый день		Контролирует своевременное представлени е заявок				
2.	Составлен ие меню-требовани я 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	Участву ет в составл ении меню на каждый день	Утверждает меню				
3.	Завоз продуктов	Проверяет сопроводительные документы, соответствие их полученным ценностям. Взвешивает продовольственное сырье. Руководит разгрузкой и размещением	Осуществляет контроль за качеством доставленных продуктов, правильным их размещением и хранением. Осуществляет контроль за сроками			Контролирует деятельность кладовщика по своевременн ой доставке продуктов, их правильным хранением.				Осуществляет контроль за качеством продуктов питания.

		<p>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.</p>	реализации продуктов.							
4.	Приготовление пищи	<p>Выдает продукты из кладовой согласно заявке и меню-требования на день.</p>	<p>Контролирует качество готовой продукции. Контролирует отбор суточных проб. Проводит ежедневную С-витаминизацию готовой пищи.</p>	<p>Получает продукты из кладовой. Контролирует качество сырья. Строго соблюдает технологию приготовления пищи, нормы закладки сырья. Несет ответственность за качество приготовленной пищи. Отбирает</p>	<p>Несет ответственность за качество приготовленной пищи, отвечает</p>	<p>Осуществляет контроль за работой персонала. Контролирует качество готовой продукции, оставляет запись в бракеражном журнале.</p>	<p>Доставляет продукты из кладовой и освобожденную тару в кладовую. Транспортирует продукты и тару на кухне. Чистит картофель, овощи, помогает разделыва</p>			<p>Осуществляет контроль за закладкой продуктов.</p>

				суточные пробы. Контролирует качество готовой продукции (бракеражный журнал).	т за обработку и закладку сырья. Отбирает суточные пробы в свою смену.		ть мясо, рыбу.			
5.	Выдача готовой продукции с пищеблока		Контролирует соблюдение режима раздачи пищи, способ доставки блюд детского питания в группы, наличие необходимой сандежды.	Строго соблюдает сроки реализации готовой продукции.	Соблюдает график выдачи продуктов на группы. Строго соблюдает сроки реализации готовой продукции.	Осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических условий при раздаче пищи.		Отвечает за доставку 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.	Отвечает за соблюдение режима питания, за соблюдение норм раздачи. Организует работу по привитию культурно-гигиенических навыков и культуры еды.	Осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических условий при раздаче пищи, за соблюдением порционных норм питания, за получением и доставкой блюд детского питания из пищеблока в группы.

6.	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 помощником воспитателя.		Периодически и проверяет организацию питания детей в группах. Делегирует полномочия в части контроля заместителю заведующего.		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 помощника воспитателя.	Осуществляет контроль за организацией питания в группе
7.	Соблюдение санитарно-гигиенических правил при организации уборки пищеблока после приготовления блюд детского питания и групп в процессе и после	Уборка кладовой. Следит за исправностью и санитарным состоянием холодильного оборудования, инвентаря, исправностью градусника.	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	Контролирует соблюдение СанПиН на всех участках.	Соблюдает санитарно-гигиенический режим. Своевременно и качественно осуществляет уборку пищеблока и подсобных помещений. Моет кухонную посуду, оборудова	Отвечает за санитарное состояние группы, за качество уборки и мытья посуды, за обеспечение питьевого режима, за использование рабочей одежды по назначению, за маркировку посуды и инвентаря, за	Соблюдает требования СанПиН.	

	приема пищи в группах.				питания		ние и инвентарь.	соблюдение санитарно- эпидемиологи ческого режима.		
8.	Работа с документа цией. Ответстве нность.	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 установленно м порядке проводит инструктаж с работниками пищеблока. Проводит работу по повышению квалификаци и работников пищеблока. Следит за обновлением технологичес ких карт. Ведет бракеражный журнал готовой продукции.		Контролирует использовани е ассигнований на питание, утверждает должностные инструкции по организации питания, за жизнь и здоровье детей.			Ведет табель посещаемост и, журнал приема детей. Отвечает за своевременну ю родительску ю плату. Отвечает за жизнь и здоровье детей.	