МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«МАСЛОВСКАЯ ШКОЛА-ДЕТСКИЙ САД»

ДЖАНКОЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ

«Масловская школа -детский сад»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.С.Ханас

Приказ №09-о от 09.01.2024г..

**Алгоритм организации питания в структурном подразделении**

**«Масловский детский сад»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Действие | Кладовщик | Медицинская сестра | Повар | Заместитель директора по ДО | Помощник воспитателя | 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 заместителем директора по ДО | Участвует в составлении меню на каждый день |  |  |  |  |
| 3 | Завоз продуктов | Проверяет сопроводительные документы, соответствие их полученным ценностям. Взвешивает продовольственное сырье. 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 качеством доставленных продуктов, правильным их размещением и хранением. Осуществляет контроль за реализацией продуктов. |  | Контролирует деятельность кладовщика по своевременной доставке продуктов, их правильным хранением. |  |  | Осуществляет контроль за качеством продуктов питания |
| 4 | Приготовление пищи | Выдает продукты из кладовой согласно заявке и меню - требования | Контролирует качество готовой продукции. Контролирует отбор суточных проб. | 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. | Осуществляет контроль за работой персонала. Контролирует качество готовой продукции, оставляет запись в бракеражном журнале. |  |  | Осуществляет контроль за закладкой продуктов. |
| 5 | Выдача готовой продукции с пищеблока |  | Контролирует соблюдение режима раздачи пищи, способ доставки блюд детского питания в группы, наличие необходимой санодежды. | 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 группах, организацией кормления детей. Следит за культурой еды, эстетикой организации процесса питания. | Контролирует соблюдение норм раздачи пищи помощниками воспитателя. | Периодически проверяет организацию питания детей в группах. | 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 – гигиенически навыки детей во время приема пищи. Координирует работу младшего 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 приема пищи в группах. | Уборка кладовых помещений. 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. Контролирует соблюдение требований СанПин на пищеблоке и в группах | 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 кухонную посуду, оборудование и инвентарь.  Отвечает за санитарное состояние группы, за качество уборки и мытье посуды, за | Соблюдает требования СанПин |  |
| 8 | Работа с документацией | 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. |  | Контролирует использование ассигнований на питание, разрабатывает 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. |  |