

СХЕМА поэтапной работы организации питания детей в МБДОУ «ДС № 463 г. Челябинска»

№ п/п	Этапы	Параметры, характеризующие качество работы	Ответственные	Форма предъявления
1.	Планирование питания	Соотношение Б:Ж:У, калорийность и сбалансированность	Инструктор по гиги. воспитанию, шеф-повар	20-дневное меню
2.	Заказ продуктов питания	Соответствие нормам условий доставки и качества продуктов	Кладовщик	Документы, подтверждающие качество и количество продуктов (по схеме доставки)
3.	Хранение продуктов	Соответствие нормативам сроков годности продуктов и условий хранения	Кладовщик, председатель бракеражной комиссии	Отметки в журнале «Бракераж готовой продукции»
4.	Приготовление пищи	<ul style="list-style-type: none"> • выполнение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке, поддержание в рабочем состоянии технологического и холодильного оборудования • соответствие норм питания технологическим картам • качество технологии приготовления пищи 	<p>Инструктор по гиги. воспитанию, шеф-повар</p> <p>Инструктор по гиги. воспитанию, шеф-повар</p> <p>Инструктор по гиги. воспитанию, шеф-повар</p>	<ul style="list-style-type: none"> • отметки в журналах «Санитарное состояние пищеблока» и «Административный контроль» • меню-требование на день • отметки в журнале «Бракераж готовой продукции»
5.	Анализ питания детей	<ul style="list-style-type: none"> • соблюдение санитарно-гигиенических и культурно-гигиенических требований • соответствие нормативам количественной и качественной достаточности пищи • сбалансированность питания для детей группы риска (ЖКЗ, аллергопатология) 	Инструктор по гиги. воспитанию, шеф-повар, зам. зав. по АХР	<ul style="list-style-type: none"> • в рамках оперативного контроля с отметкой в тетрадях сан. состояния (при нарушениях – докладная записка) • отметки в тетради актов по контролю питания • замена продуктов в меню-требовании согласно Списка детей с ЖКЗ и аллергопатологией и Журнала посещаемости
6.	Аналитическая работа по организации питания в ДОУ	10-дневный подсчет продуктов в соответствии с Б:Ж:У, ежемесячный подсчет калорий и выполнение натуральных норм питания	Инструктор по гиги. воспитанию, Врач из поликлиники	Заполнение форм отчетов в бухгалтерию, медицинских отчетов
7.	Ведение медицинских документов по вопросам организации питания	Наличие основных документов согласно номенклатуре дел ДОУ	Инструктор по гиги. воспитанию	Номенклатура дел инструктора по гиги. воспитанию