

Документация по организации питания в МБДОУ «Детский сад №76 г. Йошкар-Олы «Солнышко»

Должность	Документация
<p style="text-align: center;">Заведующий ДОУ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Федеральные законы № 2300-1, № 3266-1, № 29, № 52; СанПиНы. • Приказ об организации питания воспитанников в ДОУ. • Приказ об организации питания сотрудников в ДОУ. • Приказ о создании бракеражной комиссии. • Приказ о бракераже сырой продукции. • Список сотрудников ДОУ на питание. • Положение о бракераже. • План контроля организации питания. • Итоговые справки.
<p style="text-align: center;">Медсестра</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Федеральные законы № 2300-1, № 3266-1, № 29, № 52; СанПиНы. • Медицинские книжки сотрудников. • Табели учета питания детей и сотрудников. • Инструкции: <ul style="list-style-type: none"> - по измерению объема блюд; - искусственной С-витаминизации пищи. • Санитарные требования к состоянию пищеблока и продуктовой кладовой. • Журналы: <ul style="list-style-type: none"> - бракераж сырой продукции; - бракераж готовых блюд; - санитарный; - закладка основных продуктов питания; - разделка сырой продукции; - анализ выполнения натуральных норм питания.
<p style="text-align: center;">Работники пищеблока</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Меню-требование. • ТТК. • Ассортимент основных продуктов питания • Санитарные требования к состоянию пищеблока. • Инструкция по измерению объема блюд.

	<ul style="list-style-type: none"> • Инструкция по правилам кулинарной обработки продуктов. • Таблицы: <ul style="list-style-type: none"> - отходы при холодной и горячей обработке продуктов; - выход каш различной консистенции; - объем порций для детей раннего и дошкольного возраста; - нормы питания детей; - график выдачи пищи. • Журналы: <ul style="list-style-type: none"> - разделка сырой продукции; - температурный режим холодильного оборудования; - инструкции по ОТ и ТБ.
Заведующий складом	<ul style="list-style-type: none"> • Инструкции: <ul style="list-style-type: none"> - по транспортировке продуктов; - хранению продуктов. • Заявки-требования. • Книга учета продуктов. • Накладные. • Журнал учета денежных средств. • Тетрадь поставки продуктов. • Анализ заявки на поставку продуктов.
Калькулятор	<ul style="list-style-type: none"> • Перспективное десятидневное меню, согласованное с Роспотребнадзором. • Меню-требование. • Техничко-технологические карты. • Таблицы: <ul style="list-style-type: none"> - объем порций для детей раннего и дошкольного возраста; - ассортимент основных продуктов питания; - нормы питания детей в ДООУ; - замена продуктов; - содержание основных пищевых веществ и энергетическая ценность пищевых продуктов; - потери при холодной и тепловой обработке; - выход каш различной консистенции; - сроки хранения скоропортящихся продуктов;

	<ul style="list-style-type: none">-нормы физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии.• Журналы:<ul style="list-style-type: none">- учет питания детей;- учет питания сотрудников.
Работники группы	<ul style="list-style-type: none">Графики:<ul style="list-style-type: none">- смена кипяченой воды;- выдача пищи;- проветривание- распределение обязанностей между младшим воспитателем и воспитателями;- дежурство детей.• Инструкции:<ul style="list-style-type: none">- по дезрежиму- правилам мытья посуды.• Таблицы:<ul style="list-style-type: none">- объем порций;- объем блюд;- рабочие растворы.