

Мероприятия по организации питания в МБДОУ «Центр развития ребенка- детский сад №168» в 2019-2020 учебном году

Специалисты ДОУ	Мероприятия по организации питания	Сроки
Воспитатели	1.1. Организация дежурства детей по группе (в дошкольных группах). 1.2. Привитие КГН: мытьё рук, культура принятия пищи. 1.3. Учёт индивидуальных показателей здоровья детей в процессе принятия пищи: ограничение или полное исключение из рациона детей продуктов-аллергенов (по индивидуальным рекомендациям врача-педиатра).	Ежедневно
Младшие воспитатели	2.1. Сервировка стола с учётом требований СанПин. 2.2. Мытьё столов перед принятием пищи и после каждого принятия пищи согласно требованиям СанПин. 2.3. Обработка и мытьё посуды с учётом требований СанПин. 2.4. Обеспечение соблюдения нормы выдачи блюд при организации завтрака, обеда, полдника и ужина. 2.5. Соблюдение личной гигиены в процессе организации питания детей. 2.6. Обеспечение питьевого режима в группах	Ежедневно
Бракеражная комиссия	3.1. Контроль за: - поступающей на пищеблок продукцией и технологией приготовления пищи; - качеством приготовленной пищи ; - обработкой посуды на пищеблоке; - ведением бракеражных журналов. - работой холодильников на пищеблоке и в кладовой кладовщика (наличие термометров); - качеством уборки на пищеблоке; - соблюдением норм выдачи готовой продукции; 3.2. Снятие проб готовой продукции, разрешение на выдачу пищи с пищеблока на группы.	Постоянно, согласно графику контроля Ежедневно
Комиссия по питанию	3.1. Контроль за: - оценкой внешнего вида готовой продукции; - качеством питания и питьевого режима на группах; - обработкой посуды на группах; - качеством уборки в группах; - соблюдением норм выдачи готовой продукции;	Постоянно
Кладовщик	4.1. Контроль за поступающей на пищеблок продукцией. 4.2. Соблюдение условий хранения продуктов.	Постоянно

Мероприятия по организации питания в МБДОУ «Центр развития ребенка- детский сад №168» в 2019-2020 учебном году

Специалисты ДОУ	Мероприятия по организации питания	Сроки
	4.3. Обеспечение соблюдения норм выдачи продуктов. 4.4. Ведение бракеражных журналов.	
Повара	5.1. Соблюдение правил личной гигиены и требований СанПин к организации работ по приготовлению пищи. 5.2. Соблюдение технологических карт при приготовлении пищи. 5.3. Соблюдение норм выдачи в времени выдачи готовой продукции на группы.	Постоянно
Заведующий	6.1. Снятие проб готовой продукции, разрешение на выдачу пищи с пищеблока на группы. 6.2. Контроль за: - организацией питания со стороны воспитателей и младших воспитателей; - соблюдением норм выдачи готовой продукции; - качеством генеральных и текущих уборок в моечных групп и обработки посуды; - соблюдением норм порций детей	Ежедневно По графику контроля