

**Документация по организации питания в муниципальном бюджетном  
дошкольном образовательном учреждении Детский сад 3 33 «Радость»**

<b>Заведующий</b>	<b>Медсестра</b>	<b>Пищеблок</b>	<b>Кладовщик</b>	<b>Группы</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• СанПиН 2.4.1.3049-13;</li> <li>• Федеральный Закон от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;</li> <li>• Приказ об организации питания в ДОУ на учебный год;</li> <li>• Приказ о создании комиссии по контролю над организацией питания в ДОУ на учебный год;</li> <li>• Положение о комиссии по контролю над организацией питания в ДОУ до замены;</li> <li>• Приказ о создании бракеражной комиссии в ДОУ на учебный год;</li> <li>• План мероприятий по контролю над организацией питания в ДОУ на учебный год</li> <li>• Справки по результатам контроля;</li> <li>• Протоколы совещаний при заведующем, касающиеся организации питания.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• СанПиН 2.4.1.3049-13</li> <li>• Примерное 10-дневное меню;</li> <li>• Меню-требование;</li> <li>• Медицинские книжки сотрудников;</li> <li>• Табели учета питания детей и сотрудников;</li> <li>• Инструкции:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- по измерению объема блюд;</li> <li>- по витаминизации пищи;</li> </ul> </li> <li>• Санитарные требования к состоянию пищеблока и продуктовой кладовой;</li> <li>• Таблицы:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- объем порций для детей раннего и дошкольного возраста;</li> <li>- ассортимент основных продуктов питания;</li> <li>- содержание основных веществ и энергетическая ценность пищевых продуктов;</li> <li>- потери при холодной и тепловой обработке;</li> <li>- выход каш различной консистенции;</li> <li>- сроки хранения скоропортящихся продуктов;</li> <li>- нормы физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии;</li> <li>- органолептическая оценка блюд;</li> </ul> </li> <li>• Журналы:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- бракераж готовой кулинарной продукции;</li> <li>- проведения витаминизации третьих и сладких блюд;</li> <li>- закладка основных продуктов;</li> <li>- анализ выполнения натуральных норм питания.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Меню-требование;</li> <li>• Технологические карты;</li> <li>• Санитарные требования к состоянию пищеблока;</li> <li>• Таблицы:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- отходы при холодной и горячей обработке продуктов;</li> <li>- объем порций для детей раннего и дошкольного возраста;</li> <li>- нормы питания детей;</li> <li>- график выдачи пищи;</li> </ul> </li> <li>• Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании</li> <li>• Журнал здоровья;</li> <li>• инструкции по ОТ и ТБ</li> <li>• Инструкция по измерению блюд</li> <li>• Инструкция по правилам кулинарной обработки продуктов;</li> <li>• Инструкции по ОТ при эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>• Контрольное блюдо.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Инструкции:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- по транспортировке продуктов;</li> <li>- хранению продуктов.</li> </ul> </li> <li>• Заявки-требования;</li> <li>• Книга учета продуктов.</li> <li>• Накладные.</li> <li>• Тетрадь поставки продуктов.</li> <li>• Анализ заявки на поставку продуктов.</li> <li>• Ассортимент основных продуктов питания.</li> <li>• Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;</li> <li>• Табель учета питания сотрудников</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Графики:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- смена кипяченой воды;</li> <li>- выдача пищи;</li> <li>- проветривание;</li> <li>- распределение обязанностей между младшим воспитателем и воспитателем;</li> <li>- дежурство детей.</li> </ul> </li> <li>• <u>Инструкции:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- по дезрежиму;</li> <li>- правилам мытья посуды;</li> <li>- должностные.</li> </ul> </li> <li>• <u>Таблицы:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- объем порций;</li> <li>- объем блюд;</li> <li>- рабочие растворы</li> </ul> </li> </ul>