

- 3.1.Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.

- 3.2. Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу помощникам воспитателей без спецодежды.
- 3.3. Не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке – постоянно.
- 3.4. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
- 3.5. Своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
- 3.6. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медсестрой
- 3.7. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
- 3.8. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего времени.
- 3.9. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.
- 3.10. Своевременно проходить медицинский осмотр.
- 3.11. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием
- 3.12. Возложить на поваров ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
- 4. Возложить ответственность на медицинскую сестру за:**
- 4.1. Разработку 20-дневного меню на основе примерного, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.
- 4.2. Контроль над закладкой продуктов питания поварами.
- 4.3. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню в каждой возрастной группе.
- 4.4. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей, с указанием выхода блюда для разного возраста.
- 4.5. Организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.
- 4.6. Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.
- 4.7. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
- 4.8. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче.
- 4.9. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение.

- 4.10. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.
- 4.11. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.
5. Контроль исполнения приказа оставляю за заместителем директора по дошкольному образованию Слабченко А.Ю.

Директор школы

Ознакомлены:

Изидинова Л.С. 
Косилова И.Г. 
Кудинова Л.А. 
Мартыненко Н.И. 
Никитенкова Т.А. 
Пономаренко Т.А. 
Слабченко А.Ю. 
Умерова А.Э. 



Радченко Л.Ф.

