

Контроль санитарного состояния пищеблока;

4.1. Производить закладку необходимых продуктов по утвержденному руководителем графику.

4.2. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.3. Соблюдать правила холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания. Тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы).

4.4. Соблюдать технологию приготовления блюд, по технологическим картам утвержденного двухнедельного циклического меню, соблюдать особенности приготовления блюд детского питания.

4.5. Производить оценку качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи), проведение профилактической витаминизации.

4.6. Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группы.

4.7. Соблюдать правила отбора и хранения суточной пробы пищи. Контрольное блюдо оставлять в объеме порции, согласно меню на текущий день, срок хранения контрольного блюда - 48 часов.

5. Возложить ответственность на кладовщика Талханову М. за соблюдение требований СанПин к условиям хранения продуктов в продуктовой и овощной кладовых, соблюдение денежных норм питания детей.

5.1. Оценка качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).

5.2. Соблюдать правила и нормы санитарного состояния продуктовых кладовых: условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, правила товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).

5.3. Соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.

5.4. Своевременно производить заказ продуктов согласно двухнедельному циклическому меню. Выполнять требования к ведению документации на складе.

5.5. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

5.6. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ, экспедитором и отправляется на продуктовую базу.

6. Возложить ответственность за оснащённость пищеблока оборудованием и инвентарём на завхоза Казиханова Г.

6.1. Обеспечить правильность, последовательности (поточности) технологических процессов, расстановка оборудования в цехах.

6.2. Наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования.

6.3. Оснащенность производственным инвентарем, посудой, условия хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

7. Контроль организации приема пищи возложить на зама по ВМР Магомедову С., медицинскую сестру Яхьяеву З.

7.1. Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).

7.2. Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды, культура поведения за столом в группах, информирование детей о правильной и вкусной