

(товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);

- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

Заведующая МБДОУ «ЦРР-Д/С №31»

*Чиркина*

Юзбекова Д.А.



С приказом ознакомлены:

Шеф-повар – Магомедова З. *З. Магомедова*

Зам по АХЧ – Казиханова Г.Н. *Г.Н. Казиханова*

Мед сестра – Магомедова М.М. *М.М. Магомедова*

Воспитатель – Амирова Г.Н. *Г.Н. Амирова*

Зам зав по ВМР – Магомедова С.Б. *С.Б. Магомедова*

Психолог – Летифова З.Н. *З.Н. Летифова*

Мед сестра - Яхьяева З.Я. *З.Я. Яхьяева*