

5. В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры или членов комиссии по питанию по утвержденному руководителем графику:

5.1. Утвердить состав бракеражной комиссии по сырой и готовой продукции и график работы членов комиссии: Дни Ответственный Понедельник медицинская сестра заведующая. Вторник медицинская сестра, заведующий хозяйством. Среда медицинская сестра заведующая. Четверг медицинская сестра воспитатель. Пятница медицинская сестра воспитатель

5.4. Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале; ответственность за ее ведение возлагается на медицинскую сестру

6. Поварам. необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

6.3. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

7. На пищеблоке необходимо иметь: - инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима; - картотеку технологии приготовления блюд; - медицинскую аптечку; - график выдачи готовых блюд; - нормы готовых блюд; - суточную пробу за 2 суток; - вымеренную посуду с указанием объёма блюд. (ЭТО НАДО СДЕЛАТЬ УЖЕГО НЕТ!!!)

8. Заведующему хозяйством ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

8.1. Ежеквартально совместно с комиссией по снятию остатков производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

9. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей:

9.1. Осуществлять строгое выполнение режима дня, режима питания детей в соответствии с возрастом и утвержденными графиками получения питания, режима дня - постоянно;