

- ежедневное проведение С-витаминации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- контролем правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- снятие пробы и записи в журнале « Готовых блюд», оценку готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильности ее хранения;
- ежемесячный подсчет ингредиентов и калорий пищи;
- ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и обработки, использования по назначению.

3. Возложить ответственность на завхоза Гарипову Г.Ш. за:

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение пищеблока кухонными инвентарем, посудой и моющими средствами.

4. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов несет ответственность кладовщик учреждения Зильберман Э.И.

Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБОУ (медсестра, кладовщик, повар) и поставщика, в лице экспедитора.

Получение продуктов в кладовую производится кладовщиком Зильберман Э.И. материально ответственное лицо.

При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Журнал бракеража сырой продукции», «Бракеражный журнал по контролю за доброкачественностью скоропортящихся продуктов».

Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованиям не позднее 17:00 предшествующего дня, указанного в меню-требованиям, под подпись (повар).

5. Поварам:

- строго соблюдать технологию приготовления блюд;
- производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку (Романовой Е.Н., Зильберман Э.И.);

6. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2 ...+6 °С на поваров: Мадьярову Л.М., Ягудину Р.И.

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

Заведующий Лобова Е.М.

Старшая мед.сестра Романова Е.Н.

Старший воспитатель Бауэр Е.П.

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов.

8. Утвердить график приема пищи.

9. Утвердить график получения пищи. Приложение №2.