

6. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии завхоза или членов комиссии по питанию.

Запись о проделанном контроле производить в специальной тетради, которая храниться в пищеблоке, ответственность за ее ведение возлагается на завхоза Мазитову Л.А.

7. Повару Ишмухамидовой А.Р.:

7.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.

7.2. Выдавать готовую продукцию только после пробы членов комиссии по питанию с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

7.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

7.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

8. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологий приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

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

Младшая группа: Муллагалиева Г.Ф.  
Давлетгареева Н.Г.  
Куручбаева М.Я.  
Егорова Г.И.

Старшая группа: Рамазанова А.Р.  
Давлетгареева Н.Г.  
Леонтьева Г. Н.  
Егорова Г.И.

Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя и завхоза Мазитову Л.А.

11. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения, копия на пищеблоке.

Заведующая ДОУ Хасанова Н.Н. Хасанова Н.Н.

