

6. Возложить ответственность на шеф-повара Махмудовой Р.И. за:

6.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

6.2. правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

6.3. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

6.4. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

7. Утвердить график выдачи детского питания и приёма пищи на осенне-зимний период.

8. Категорически запретить на пищеблоке нахождение сотрудников в верхней одежде, хранение крупногабаритных сумок, посещение туалета работниками пищеблока в спецодежде.

9. Категорически запретить посторонним лицам находиться на пищеблоке.

10. создать общественный контроль за качественным и количественным составом рациона питания детей. Дежурным администраторам периодически в целях проверки правильности закладки основных продуктов производить контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд, в соответствии с их графиком дежурства.

11. Ответственность за организацию питания в каждой возрастной группе несут воспитатели младший воспитатель (помощник воспитателя).

11.1. Младшим воспитателям строго соблюдать график получения пищи с пищеблока и режим приема пищи детьми;

11.2. осуществлять необходимую сервировку в соответствии с перечнем блюд по меню, с требованиями этикета и с возрастом детей;

11.3. не допускать раздачу первого блюда в присутствии детей;

11.4. строго соблюдать требуемую температуру блюд;

11.5. неукоснительно соблюдать объем порций при раздаче блюд.

Дежурство по столовой в группах старшего дошкольного возраста проводить с соблюдением безопасных условий и всех санитарно – гигиенических требований.

12. Младшим воспитателям производить мытье посуды с соблюдением технологии обработки посуды и требованиями СанПиН.

13. Воспитателям групп: