

3.2.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего дошкольным учреждением ;
- в меню ставить подписи медсестры, завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из склада.

3.2.3. Представлять меню для утверждения заведующим до 12.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.2.4. Ежедневно в 07.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока.

3.3. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания:

3.3.1. Воспитателям ясельной группы: - Набенюк М.Н., помощнику воспитателя – Охрименко А.Н.;

воспитателям старшей разновозрастной группы: Демидюковой А.Н., Захарченко Е.Н., помощнику воспитателя – Кочковой А.А.;

воспитателям средней разновозрастной группы: Киселевой Ю.А., Волоховой А.А., помощнику воспитателя – Самарская С.С.:

- строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах;
- не допускать присутствие детей на пищеблоке;
- следить за правильной сервировкой стола;
- формировать у воспитанников навыки культуры здорового питания, этикета приема пищи.

4. Назначить Войтову Наталью Васильевну - завхоза ДОУ ответственной за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания ДОУ:

- своевременно создавать материально-технические условия для качественной организации питания воспитанников;
- систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудования, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
- осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- строго соблюдать требования «Инструкции по организации питания детей в дошкольном учреждении»;
- следить за хранением продуктов;
- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню;

5.. Работникам пищеблока : поварам Бороденко Н.Н ., Скапенко Е.Ю.

- работать только по утвержденному заведующим ДОУ и правильно оформленному меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;

- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы;

5.1.1. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности