

- 3.6. контроль правильности хранения, соблюдения срока реализации продуктов;
- 3.7. ежедекадный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.
4. Возложить ответственность на кладовщика ДООУ за:
 - 4.1. своевременный заказ продуктов поставщику;
 - 4.2. контроль за наличием продуктов питания на 10 дней в соответствии с примерным меню;
 - 4.3. соблюдение сроков хранения продуктов питания. Соблюдения товарного соседства продуктов в складских помещениях;
 - 4.4. ведение бракеражного журнала скоропортящихся продуктов.
5. Возложить ответственность на поваров ДООУ за:
 - 5.1. хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;
 - 5.2. правильное выполнение технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами, проведения С-витаминизации 3-го блюда в соответствии с требованиями СанПиН;
 - 5.3. совместное с технологом и кладовщиком составление разнообразного меню;
 - 5.4. выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
 - 5.5. соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска в группы и нахождения на горячей плите (*не более двух часов*).
 - 5.6. своевременную выдачу готовых блюд младшим воспитателям в соответствии с графиком;
 - 5.7. ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение;
6. Контроль за организацией питания в ДООУ оставляю за собой.
7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.
8. Приказ вступает в силу с 01.06.2024 года.

Заведующий



Н.П.Григорьева

С приказом ознакомлены:

Будаченко Т.П. (технолог) *Т.П.*
Лещинская Э.Н. (кладовщик) *Э.Н.*
Дубинина С.В. (повар) *С.В.*