-Выставлять контрольное блюдо на раздачу.

-Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы.

-Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня и хранить в отдельной таре с крышкой.

-При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией.

-Поварам контролировать санитарное состояние пищеблока, помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, проводить влажную уборку ежедневно и согласно графику уборки, соблюдать санитарно противоэпидемические требования, дважды в месяц проводить дезинсекцию согласно заключенным договорам по мере необходимости проводить внеплановые профилактические мероприятия по влажной уборке и дезинсекции.

-Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.

-Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда.

25. Возложить на повара в его рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря. Вход посторонним лицам на пищеблок запрещен, возможен вход надзорным и контролирующим органам при предварительном согласовании с руководителем и в специальной одежде.

26. Поварам производить раздачу готовой пищи в присутствии членов бракеражной комиссии, после органолептической оценки блюд с занесением записей в журнал, установкой контрольного блюда.

Старшая медсестра или лицо ее замещающее:

- несет ответственность за ведение журнала здоровья с осмотром работников пищеблока;
- контролирует за санитарным состоянием пищеблока.

27. Контроль за исполнением приказа возлагаю на себя.

Заведующий МБДОУ № 350 _____ О. В. Баландина