

- Ежедневно вести накопительную ведомость по выполнению натуральных норм питания детей. Анализировать выполнение натуральных норм питания подекадно, при необходимости, с последующей коррекцией.
 - Ежемесячно анализировать качественный состав питания детей с подсчетом химического состава и калорийности потребленных продуктов.
 - Ежедневно вести бракераж готовой продукции пищеблока с соответствующей записью в журнале установленной формы и подписями членов бракеражной комиссии в составе: заведующего М.П.Павловой, медицинского работника, завхоза Косовой А.А.
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в детском саду – поварам, завхозу:
- Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.
 - За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов несут ответственность завхоз детского сада Косова А.А.
 - Обнаруженные некачественные продукты, их не поставка или недостача оформляются актом, который подписывает назначенная заведующим комиссия из работников детского сада и представитель поставщика.
 - Получение продуктов в кладовую, их соответствующее хранение и выдачу производит материально-ответственное лицо – завхоз Косова А.А.
 - Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 часов предшествующего дня, указанного в нем.
5. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по контролю за организацией питания в составе 6 человек:
Председатель комиссии: заведующий МБДОУ №39 М.П.Павлова
Членов: медицинский работник
Завхоз А.А.Косова
Повар О.В.Рожкеева
Повар Е.П.Восканян
Повар А.А.Лопсан
6. Поварам О.В.Рожкеевой, Е.П.Восканян, А.А.Лопсан строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:
- 7.00-мясо, куры в первое блюдо; продукты для запуска;
 - 7.30-масло в кашу, сахар для завтрака;
 - 9.00-тесто для выпечки;
 - 10.00-10.30- продукты в первое блюдо (овощи, крупы);
 - 10.30-масло во второе блюдо;
 - 10.30-сахар в третье блюдо;
 - 13.00-продукты для полдника;
 - 14.00-продукты ужина.
- Поварам производить закладку продуктов в присутствии членов комиссии.
7. На пищеблоке необходимо иметь: