

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - картотеку технологий приготовления блюд;
 - график закладки продуктов;
 - график выдачи готовых блюд;
 - суточную пробу всех приготовленных блюд в объеме порции за 48 часов;
 - вымеренную посуду с указанием объёмов;
 - медицинскую аптечку.
8. Работникам пищеблока запрещается раздеваться и хранить личные вещи на рабочем месте.
9. Ответственность за организацию питания детей в группах несут воспитатели и помощники воспитателя каждой группы.
10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.
- Ответственность за выполнение данного приказа возлагаю на себя, и бракеражную комиссию.



Заведующая МБДОУ №39

Павлова М.П.