



3.9. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием.

3.10. Возложить на поваров ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

**4. Возложить ответственность на медсестру:**

4.1. Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.

4.2. Проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей.

4.3. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.

4.4. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче.

4.5. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение.

4.6. Регулярный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной ведомости.

4.7. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.

5. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующая МАДОУ  
«Детский сад № 21 «Ласточка»:



*Г.В. Ардзинба* Ардзинба Г.В.

С приказом ознакомлены:

Дата	Должность	ФИО	Роспись
30.08.2017г	медсестра	Терехина О.В.	<i>О.В.</i>
30.08.2017г	заведующая хозяйством	Богомолова Н.В.	<i>Н.В.</i>
30.08.2017г	повар	Гулиева С.М	<i>С.М.</i>
30.08.2017г	повар	Крескина М.В.	<i>М.В.</i>