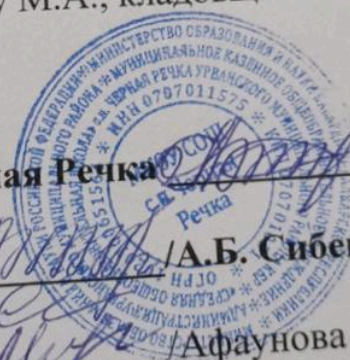


- 5.4. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным директором меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
6. В целях организации контроля за приготовление пищи по закладке основных продуктов в котлы возложить ответственность на медсестру Афаунову М.А. Запись о произведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на медсестру Афаунову М.А.
7. Поварам, Медалиевой М.Р., Надгаговой Л.М., строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному заведующей графику.
8. В пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;
 - инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
 - картотека технологии приготовления блюд;
 - медицинскую аптечку;
 - график закладки продуктов;
 - график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд;
 - суточную пробу за 2 суток;
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд.
9. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несет воспитатель, младший воспитатель.
10. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнение приказа возлагаю на заведующую дошкольного блока Сибекову А.Б., кладовщика Абазову З.Х.

Директор МКОУ СОШ с. п. Черная Речка  Шидова Ф.М./

С приказом ознакомлены:

 /А.Б. Сибекова/
 /Афаунова М.А./
 /З.Х. Абазова/
 /М.Р. Медалиева/
 /Л.М. Надгагова/