

- следит за правильной кулинарной обработкой и закладкой в котёл
 - контролирует соблюдение сроков термической обработки различных
 - продуктов;
 - контролирует соблюдение установленных требований при
 - технологической обработке продуктов;
 - следит за санитарным состоянием и содержанием складских помещений,
 - кладовых и овощехранилищ при пищеблоке;
 - следит за своевременным прохождение сотрудниками медицинского
 - осмотра и санминимума;
 - ежедневно следит за санитарным состоянием пищеблока и групповых
 - буфетных, за состояние кухонной и столовой посуды, за маркировкой
 - кухонного инвентаря;
 - проводит витаминизацию третьего блюда, ведет журнал учета
 - ответственности «С» витаминизации пищи;
 - ежедневно осматривает сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых
 - заболеваний, ожогов, порезов;
 - посещает группы во время кормления детей, следит за их аппетитом и
 - правильностью раздачи пищи в соответствии с возрастом ребёнка.
- 6.7. Заведующий хозяйством:
- все поступающие продукты подлежат обязательному осмотру заведующим
 - хозяйством детского сада. Не качественные продукты в детский сад не
 - принимаются;
 - на каждый продукт должен быть сопроводительный документ,
 - подтверждающий качество и безопасность (сертификат, регистрационное
 - удостоверение, ветеринарное свидетельство). В сопроводительных
 - документах должны быть указаны дата и час выработки продукта, дата
 - окончания срока его реализации.
 - составление ежедневного меню на основе 10-ти дневного;
 - контролирует правильность хранения и соблюдения сроков реализации
 - продуктов;
- При хранении продуктов должны соблюдаться следующие условия:
- раздельное хранение продуктов в зависимости от их вида;
 - товарное соседство продуктов;
 - оптимальный температурный режим;
 - соблюдение установленных сроков хранения для всех категорий продуктов;
 - содержание складских помещений в надлежащем санитарном состоянии;
 - кладовая оборудована полками, шкапами, ларями отстоящими от пола
 - на 15 см.;
 - сыпучие продукты могут храниться в ДЮВ сроком до 1 месяца;
 - хранение скоропортящихся продуктов без холодильников не допускается;
 - условия и сроки их хранения регламентируются санитарными правилами;