

- осуществляет контроль сроков реализации продукции питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовления питания объему разовых порций и количеству детей;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. с записью в журнале «бракеража готовой продукции»;
- комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.4. Ответственность за организацию питания возлагается на работников ЦОУ в соответствии с функциональными обязанностями:

- 6.5. Заведующая ЦОУ:
- обеспечивает создание в ЦОУ необходимых условий по организации питания, контролирует эту работу в целях охраны и укрепления здоровья воспитанников и работников учреждения;
 - принимает меры по улучшению организации питания, асортименту продуктов, созданию условий для качественного хранения и приготовления пищи.

- своевременно контролирует;
- заключение договоров на поставки продуктов питания;
- своевременное выставление копировочных заявок, заключение муниципальных контрактов;
- контроль заказов и их выполнение;
- выполнение норм расхода продуктов на одного ребёнка (накопительная ведомость);
- ведение журнала бракеража скоропортящейся продукции поступающей на пищеблок;

- ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции;
- закладку основных продуктов в котёл;
- выполнение норм питания (один раз в месяц);
- снятие остатков продуктов питания (один раз в квартал).
- принимает на работу в ЦОУ сотрудников только при наличии санитарной книжки.

- осуществляет контроль за ведением бухгалтерского учета по питанию.

6.6. Медицинская сестра:

- качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;