

- объем получаемых блюд в граммах.
 - Проводить действенный входной контроль, за поступающими пищевыми продуктами, продовольственным сырьем. Осуществлять контроль за наличием и правильностью оформления сопроводительной документации поставщика на продукты питания и производственное сырье:
- не допускать прихода продуктов без сертификатов качества;
- осуществлять прием только тех продуктов, которые разрешены в питании детей дошкольного и школьного возраста, с заявкой и товарной накладной;
- проводить визуальную органолептическую оценку пищевых продуктов и продовольственного сырья, его доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входной контроль»;
- не допускать привоза некачественных продуктов питания и продовольственного сырья;
- своевременно производить возврат и замену данной продукции.
 - Заказывать продукты соответственно примерному 20дневному Типовому рациону питания (меню), с учетом количества детей и сотрудников, в соответствии с нормами расхода на одного ребенка, используя план поставок.
 - Соблюдать сроки и условия хранения продуктов, температурный режим в холодильном оборудовании.
 - Ежедневно вести переборку овощей; перед приходом новой партии проводить обработку ларей дезинфицирующими средствами. Своевременно и грамотно вести учетно-отчетную документацию:
- журнал «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»;
- журнал «Учет прихода и расхода поступающей готовой продукции и продовольственного сырья».
 - Ежедневно использовать в своей работе:
 - план поставок продуктов и продовольственного сырья;
 - перечень пищевых продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью, рекомендуемых для организации питания детей;
 - ассортимент пищевых продуктов для питания детей дошкольного и школьного возраста.
 - Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

3.4. Поварам:

- Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.
- Строго соблюдать технологию приготовления блюд (выполнять гигиенические требования в технологических процессах), уделять должное внимание безопасности приготовленной пищи (соблюдать температурный режим в толще продукта).
- Соблюдать показатели температурного режима в холодильном оборудовании, об отклонениях своевременно докладывать завхозу.
- Производить закладку необходимых продуктов в котел по утвержденному руководителем графику в присутствии ответственных лиц за закладку продуктов в котел в соответствии с приказом руководителя.