

- Ежедневно оставлять суточную пробу готовой продукции в полном объеме, в стерильной стеклянной посуде с крышкой и сохранять в течение 48 часов в холодильнике при температуре + 2...+6 °С.
- Обеспечивать качественную обработку яиц в соответствии с инструкцией «Правила обработки куриных яиц» .
- Неукоснительно выполнять температурный режим готовых блюд при их выдаче с пищеблока и соответствующую инструкцию, утвержденную руководителем.
- Неукоснительно соблюдать график выдачи пищи в группы и нормы объема питания детей при выдаче готовой продукции.
- Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

3.5. Воспитателю Курбанмагомедовой С.Ю. и помощнику воспитателя Исаковой М.О.:

- Неукоснительно выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.
- Строго соблюдать режим мытья рук перед едой детьми, обеспечить наличие условий для гигиены рук.
- Неукоснительно выполнять режим питания детей, установленные нормы объема пищи, сервировку стола в соответствии с возрастом детей.
- Строго выполнять питьевой режим.
- Обеспечивать соблюдение воздушного режима (графики проветривания).

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор :



А.Г.Гаммакуева