

ЗАДАЧИ СОВЕТА ПО ПИТАНИЮ НА 2022 - 2023 УЧЕБНЫЙ ГОД.

1. Оказывать практическую помощь в осуществлении контроля за работой пищеблока:
 - Материальная база;
 - Санэпидрежим;
 - Хранение суточного запаса продуктов;
 - Закладка продуктов в котёл;
 - Технология приготовления пищи;
 - Качество и количество пищи;
 - Оформление блюд;
 - Маркировка посуды для пищи.

2. Осуществлять контроль за организацией питания в дошкольном учреждении:
 - Соблюдение режима питания;
 - Доставка и раздача пищи на группах;
 - Сервировка стола;
 - Гигиена приёма пищи;
 - Качество и количество пищи;
 - Оформление блюд;
 - Маркировка посуды для пищи.

3. Осуществлять контроль за организацией питания сотрудников:
 - Место и время приёма пищи;
 - Правильность подачи согласно меню;
 - Выписка продуктов по меню в соответствии с детским питанием и нормами выхода.

4. Осуществлять контроль за работой продуктовой кладовой:
 - Приём;
 - Транспортировка;
 - Хранение;
 - Выдача продуктов;
 - Оформление документации;
 - Санитарно-эпидемиологический режим.

