

Ежедневно Заведующим складом Подразделения по организации питания, отпускаются продукты фасовщику по сводному требованию, общим весом для приготовления блюд, в соответствии с нормами раскладки продуктов питания и данными о численности воспитанников в Учреждении.

Фасовщик по Меню-требованию, сортирует, фасует, маркирует сырые продукты питания (включая овощи и фрукты) с дальнейшей закладкой в холодильное оборудование, на соответствующие внутренние полки поквартирно.

Младший воспитатель(повар) ежедневно принимает продукты по меню-требованию и проводит органолептическую оценку выданной продукции в присутствии комиссии, после чего грузчик Подразделения по организации питания доставляет суточную потребность сырых продуктов питания в воспитательные группы.