УТВЕРЖДЕНО
Заведующий МБДОУ детский сад № 87
_____А.Ю.Семенова
Приказ №4/6 -Д от 10 января 2022г.

1. Входной контроль за поступлением продуктов питания

проверка состояния машины (наличие холодильного оборудования, санитарное соблюдение соседства продуктов, наличие санитарной книжки у водителя);
наличие маркировочных ярлыков (производитель товара, кто производил разрез мяса, когда и срок реализации);
наличие промышленных ярлыков на кисломолочную продукцию, молоко: правильность и своевременность поступления сертификатов качества: условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей):
оценка качества поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов).

2.Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий:

выборочная проверка закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи: соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания:
тепловая обработка (виды, этапность. продолжительность, температурные режимы). Особенность приготовления блюд детского питания оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пиши): контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи.

3.Контроль за санитарным режимом пищеблока:

обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов: расстановка оборудования в цехах;
наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования: соблюдение принципа поточности при приготовлении пиши:
оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками: их маркировка, условия хранения;
организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств:
организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов: соблюдение режима уборки помещения:
наличие и соблюдения графика генеральной уборки:
наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения;
сбор пищевых отходов: соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока.

4.Контроль за качеством приготовления пищи и соблюдением натуральных норм:

наличие утвержденного 10-ти дневного меню и картотеки блюд;
своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количество и качество.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 303540294533635982749676679132712847518854643113

Владелец Семенова Алла Юрьевна

Действителен С 14.03.2025 по 14.03.2026