

### **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 пищи): 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 пищи:

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.