

Блок-схемапроизводства

Этап	Описание	Чтоконтролируется	Ответственный	Документация
Прием сырья	Ответственное лицо анализирует поступившее сырье на соответствие сопроводительным документам и заявке по номенклатуре и количеству, производит органолептическую оценку. Принимает решение о допуске в производство и разгрузке.	Накладные на продукцию; сертификаты/декларации о соответствии; целостность упаковки. Соответствие маркировки продукции заявленной в сопровождающем, документе.	Кладовщик	Накладные на продукцию; сертификаты/декларации о соответствии; целостность упаковки. Соответствие маркировки продукции заявленной в сопровождающем, документе.
Размещение на складе	Кладовщик и кухонные работники размещают поступившую продукцию строго по местам хранения.	Температура Влажность Сроки хранения Чистота оборудования Содержание склада	Кладовщик	Журнал бракеража входящего сырья; Журнал санитарного состояния пищеблока; Журнал температурного режима холодильного оборудования
Выдача сырья для приготовления продукции	Холодильное оборудование и места хранения обрабатываются в соответствии с СанПиН Кладовщик выдает сырье шеф-повару для обработки сырья и дальнейшего приготовления продукции	Температура Влажность Сроки хранения Чистота оборудования Содержание склада	Кладовщик Шеф-повар	Журнал санитарного состояния пищеблока; Журнал температурного режима холодильного оборудования; Журнал здоровья сотрудников пищеблока; Менно- требование Журнал санитарного состояния пищеблока; Журнал здоровья сотрудников пищеблока
Подготовкасырья	Сотрудникипищеблока производят первичную обработку выданного сырья для дальнейшего приготовленияпродукции.	Температура Влажность Сроки хранения Чистота оборудования пищеблока	Шеф-повар	

Кулинарная обработка	<p>Кухонные работники приступают к кулинарной обработке сырья, основными приемами которой являются - отваривание, тушение, запекание. Так соблюдаются принципы щадящего питания. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд</p>	<p>Температура Влажность Сроки хранения Чистота оборудования и пищеблока, технология приготовления Выход блюда Суточная проба</p>	Шеф-повар	<p>Журнал закладки основных продуктов питания; Журнал здоровья сотрудников пищеблока; Технологические карты; Меню-требование</p>
<p>Реализация готовой продукции с пищеблока в группы дошкольного учреждения</p>	<p>Шеф-повар производит выдачу готовой продукции помощникам воспитателя, работающим на группах дошкольного учреждения</p>	<p>Объем и температура готовых блюд Соблюдение санитарных правил</p>	Шеф-повар	<p>Бракеражготовыхблюд; Накопительная ведомость по калорийности</p>
<p>Раздача готовой продукции воспитанникам дошкольного учреждения</p>	<p>Помощник воспитателя производит выдачу готовой продукции для употребления ее в пищу</p>	<p>Внешний вид работника, чистота одежды, посуды Объем и температура готовых блюд Соблюдение санитарных правил Внешний вид работника, чистота одежды, посуды</p>	<p>Воспитатель, Помощниквоспитателя</p>	