

БЛОК - СХЕМА ПРОИЗВОДСТВА

Этап	Описание	Что контролируется	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	Завхоз	Накладные на продукцию; сертификаты/декларации о соответствии; целостность упаковки. Соответствие маркировки продукции заявленной в сопровождающем, документе
Размещение на складе	Завхоз и помощник повара размещают поступившую продукцию строго по местам хранения. Холодильное оборудование и места хранения обрабатываются в соответствии с СанПин	Температура, влажность, сроки хранения, чистота оборудования, содержание склада	Завхоз	Журнал бракеража входящего сырья; Журнал санитарного состояния пищеблока; Журнал температурного режима холодильного оборудования
Выдача сырья для приготовления продукции	Завхоз выдает сырье повару для обработки сырья и дальнейшего приготовления продукции.	Температура, влажность, сроки хранения, чистота оборудования, содержание склада	Завхоз, повар	Журнал санитарного состояния пищеблока; Журнал температурного режима холодильного оборудования; Журнал здоровья сотрудников пищеблока;
Подготовка сырья	Сотрудники пищеблока производят первичную обработку выданного сырья для дальнейшего приготовления продукции	Температура, влажность, сроки хранения, чистота оборудования и пищеблока	Повар, помощник повара	Меню-требование; Журнал санитарного состояния пищеблока; Журнал здоровья сотрудников пищеблока.
Кулинарная обработка	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.	Температура, влажность, сроки хранения, чистота оборудования и пищеблока, технология приготовления, выход блюда, суточная проба.	Повар	Журнал закладки основных продуктов питания; Журнал здоровья сотрудников пищеблока; Технологические карты; меню-требование
Реализация готовой продукции с пищеблока в группы дошкольного учреждения	Повар производит выдачу готовой продукции помощникам воспитателя, работающим на группах дошкольного учреждения	Объем и температура готовых блюд; Соблюдение санитарных правил; Внешний вид работника, чистота одежды, посуды;	Повар	Бракераж готовых блюд; накопительная ведомость по калорийности.
Раздача готовой продукции воспитанникам дошкольного учреждения	Помощник воспитателя производит выдачу готовой продукции для употребления ее в пищу.	объем и температура готовых блюд. Соблюдение санитарных правил; Внешний вид работника, чистота одежды, посуды	Воспитатель, помощник воспитателя	

