

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 медсестра	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 Журнал здоровья сотрудников пищеблока;
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, технологии 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 Объем и температура готовых блюд Соблюдение санитарных правил	повар	Журнал закладки основных продуктов питания; Журнал здоровья сотрудников пищеблока; Технологические карты; Меню-требование
Раздача готовой продукции воспитанникам дошкольного учреждения	Помощник воспитателя производит выдачу готовой продукции для употребления ее в пищу	Внешний вид работника, чистота одежды, посуды Объем и температура готовых блюд Соблюдение санитарных правил Внешний вид работника, чистота одежды, посуды	Воспитатель, Помощник воспитателя	