

Блок-схема производства

Этап	Описание	Что контролируется	Ответственный	Документация
Прием сырья	<p>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.</p>	<p>Накладные на продукцию; сертификаты/декларации о соответствии; целостность упаковки. Соответствие маркировки продукции заявленной в сопровождающем, документе.</p>	Кладовщик	<p>Накладные на продукцию; сертификаты/декларации о соответствии; целостность упаковки. Соответствие маркировки продукции заявленной в сопровождающем, документе.</p>
Размещение на складе	<p>Кладовщик и кухонные работники размещают поступившую продукцию строго по местам хранения. Холодильное оборудование и места хранения обрабатываются в соответствии с СанПиН</p>	<p>Температура Влажность Сроки хранения Чистота оборудования Содержание склада</p>	Кладовщик	<p>Журнал бракеража входящего сырья; Журнал санитарного состояния пищеблока; Журнал температурного режима холодильного оборудования</p>
Выдача сырья для приготовления продукции	<p>Кладовщик выдает сырье шеф-повару для обработки сырья и дальнейшего приготовления продукции</p>	<p>Температура Влажность Сроки хранения Чистота оборудования Содержание склада</p>	Кладовщик Шеф-повар	<p>Журнал санитарного состояния пищеблока; Журнал температурного режима холодильного оборудования; Журнал здоровья сотрудников пищеблока;</p>
Подготовка сырья	<p>Сотрудники пищеблока производят первичную обработку выданного сырья для дальнейшего приготовления продукции.</p>	<p>Температура Влажность Сроки хранения Чистота оборудования и пищеблока</p>	Шеф-повар	<p>Меню- требование Журнал санитарного состояния пищеблока; Журнал здоровья сотрудников пищеблока</p>

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