

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 упаковок. Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводжающем, документе.	Кладовщик	Накладные на продукцию; сертификаты/декларации о соответствии; целостность упаковок. Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводжающем, 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; Меню- требование
Подготовка сырья	Сотрудники пищеблока производят первичную обработку выданного сырья для дальнейшего приготовления продукции.	Температура Влажность Сроки хранения Чистота оборудования и пищеблока	Шеф-повар	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 Вязкость Сроки хранения Чистота оборудования и пищеблока, технология приготовления Выход блюда Суточная проба	Шеф-повар	Журнал закладки основных продуктов питания; Журнал здоровья сотрудников пищеблока; Технологические карты; Меню-требование
Реализация готовой продукции с пищеблока в группы дошкольного учреждения	Шеф-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 Внешний вид работника, чистота одежды, посуды	Шеф-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		Воспитатель, Помощник воспитателя	