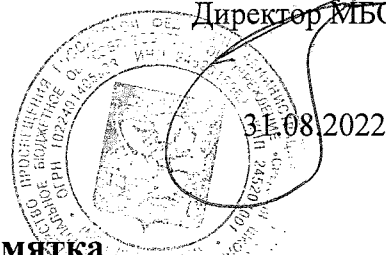


УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ Школа № 104
Д.Ю. Зайцев



Памятка

«Мероприятия ежедневного контроля пищеблока МБОУ Школа № 104»

1. Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов, в т.ч.:
 - условий транспортировки продуктов и готовых блюд (наличие специализированного транспорта, товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорта, соблюдение температурных условий при транспортировке);
 - сопроводительной документации на продукты и готовые блюда (товарно – транспортных накладных, документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, свидетельства о государственной регистрации для использования в детском питании);
 - качества поступающей продукции (соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно – сопроводительной документации, соответствия упаковки и маркировки товара действующим требованиям; органолептических показателей продукции, остаточных сроков годности на момент поставки).
2. Контроль на этапе хранения поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, в т.ч.:
 - исправности холодильного оборудования;
 - соблюдения сроков и условий хранения пищевых продуктов;
 - температурно – влажностных режимов хранения и сроков годности продукции;
 - правил товарного соседства;
 - отсутствия видимых признаков порчи продукции.
3. Контроль на этапе технологического процесса:
 - соблюдение технологических процессов на всех этапах производства продукции;
 - температурно – временных параметров производства и хранения;
 - отсутствие встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары;
 - наличия и исправности необходимого технологического оборудования;
 - ассортимента и объема производимой продукции.