

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.

4. Контроль готовой продукции и кулинарных изделий:

- органолептических показателей, условий реализации готовых блюд (соблюдения правил товарного соседства, температурного режима, использования инвентаря – лопатки, ложки и т.д.);
- маркировки инвентаря и разделочных досок;
- сроков приготовления и реализации готовых блюд;
- массы нетто одной порции;
- полноты вложения компонентов блюда, соотношения компонентов и т.д.)

5. Контроль уборки помещений пищеблока:

- мытья полов, удаления пыли и паутины, протирка радиаторов, подоконников, санитарной обработки технологического оборудования (проводится по мере его загрязнения и по окончании работы), обработки производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств.