

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребенка – детский сад № 323» (МАДОУ № 323)
Судостроительная ул., д. 36, Красноярск, 660012
Тел (391) 269 – 02 – 38, E-mail: mbdou323@mail.ru
ОГРН 1022402297488, ИНН/КПП 2464035536/246401001



Контроль качества питания

1. *Входной контроль за поступлением продуктов питания:*
 - проверка состояния машины (наличие холодильного оборудования, санитарное состояние; соблюдение соседства продуктов, наличие санитарной книжки у водителя);
 - наличие маркировочных ярлыков (производитель товара, кто производил разрез мяса, когда и срок реализации);
 - наличие промышленных ярлыков на кисломолочную продукцию, молоко;
 - правильность и своевременность поступления сертификатов качества;
 - условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей);
 - оценка качества поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов).
 2. *Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий:*
 - выборочная проверка закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи;
 - соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания;
 - тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы);
 - особенность приготовления блюд детского питания
 - оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи);
 - контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи.
 3. *Контроль за санитарным режимом пищеблока:*
 - обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов;
 - расстановка оборудования в цехах;
 - наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования;
 - соблюдение принципа поточности при приготовлении пищи;
 - оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками: их маркировка, условия хранения;
 - организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;
 - организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов;
 - соблюдение режима уборки помещения;
 - наличие и соблюдения графика генеральной уборки;
 - наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения;
 - сбор пищевых отходов: соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока.
- Контроль за качеством приготовления пищи и соблюдением натуральных норм:*
- наличие утвержденного 10-ти дневного меню и картотеки блюд;
 - своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количество и качество.