

### 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 упаковки. Соответствие маркировки продукции заявленной в сопровождающем документе.	Кладовщик	Накладные на продукцию; сертификаты/декларации о соответствии; целостность упаковки. Соответствие маркировки продукции заявленной в сопровождающем документе.
Размещение на складе	Кладовщик и кухонные работники размещают поступившую продукцию строго по местам хранения. Холодильное оборудование и места хранения обрабатываются в соответствии с СанПиН	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	Кладовщик выдает сырье повару для обработки сырья и дальнейшего приготовления продукции	Температура Влажность Сроки хранения Чистота оборудования Содержание склада	Кладовщик 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	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 т.е. соблюдаются принципы щадящего питания. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд	Температура Влажность Сроки хранения Чистота оборудования и пищеблока, технология приготовления Выход блюда Суточная проба	Повар	Журнал закладки основных продуктов питания; Журнал здоровья сотрудников пищеблока; Технологические карты; Меню-требование;

<p>Реализация готовой продукции с пищеблока в группы дошкольного учреждения</p>	<p>Повар производит выдачу готовой продукции помощникам воспитателя работающим на группах дошкольного учреждения</p>	<p>Объем и температура готовых блюд Соблюдение санитарных правил Внешний вид работника, чистота одежды, посуды</p>	<p>Повар</p>	<p>Бракераж готовых блюд; Накопительная ведомость по калорийности;</p>
<p>Раздача готовой продукции воспитанникам дошкольного учреждения</p>	<p>Помощник воспитателя производит выдачу готовой продукции для употребления ее в пищу</p>	<p>Объем и температура готовых блюд Соблюдение санитарных правил Внешний вид работника чистота одежды, посуды</p>	<p>Воспитатель Помощник воспитателя</p>	