

Отчет по производственному контролю и соблюдению санитарных норм
на пищеблоке
МБДОУ «Детский сад № 105»

Дата проверки: 18.04.2022

Контролируемый процесс	Ответственный	Отметка
Прием продуктов	Ответственный по питанию	На каждую партию пищевой продукции есть товаросопроводительные документы, сведения о соответствии. Товары качественные, не просроченные, упаковка не повреждена
Хранение продуктов	Ответственный по питанию	Условия и сроки хранения продукции соответствуют требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20 и изготовителя продуктов
Готовка блюд	Медсестра	Готовят по требованиям технологических документов, с соблюдением последовательности и поточности процессов. Используют йодированную соль. При обработке сырья и готовке используют отдельные зоны и оборудование
Качество блюд	Медсестра	Готовые блюда реализуются вовремя, не более 3ч с момента приготовления. Суточная проба - с каждой партии готовых блюд, хранят 48ч в холодильнике при температуре +2+6. Органолептическая оценка готовых блюд проводится с занесением в бракеражный журнал
Обработка посуды, уборка помещений	Заместитель по АХР	В моечной имеется инструкция по мытью кухонной посуды, дезинфицирующий раствор с инструкцией и журнал с датой изготовления раствора. Инвентарь для сырой и готовой продукции хранится отдельно. На разделочных досках боковые части тщательно прочистить или заменить на новые – срок до 22/04. Уборка проводится ежедневно по графику, ген уборка 1 раз в неделю.
Гигиена и здоровье работников	Ответственный по питанию	Работники здоровы, есть записи в гигиеническом журнале. Все работники носят СИЗ