












КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ И САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА В СЗУ






АДМИНИСТРАТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ:

-  Формирование рациона питания детей, включая контроль за ассортиментом пищевых продуктов
-  Качество поступающих пищевых продуктов
-  Условия хранения пищевых продуктов и соблюдение сроков реализации
-  Технологические процессы
-  Состояние здоровья персонала, соблюдение персоналом правил личной гигиены, наличие у персонала гигиенических знаний и навыков
-  Санитарно-техническое состояние и содержание пищеблока, санитарная обработка продуктов детского питания.






НЕ ПРИНИМАЙТЕ ПРОДУКТЫ:

-  Без сопроводительной документации
-  С признаками порчи
-  С истекающими сроками годности






ПРОВЕРЬТЕ ПРИ ПРИЕМКЕ:

-  Соответствие наименования товара в ЭВСД
-  Соответствие наименования на маркировке
-  Соответствие наименования в ДЕКЛАРАЦИИ
-  Лабораторные исследования должны быть указаны в документе (в ЭВСД)
-  Декларация должна быть действующей и оформлена СУЩЕСТВУЮЩЕЙ лабораторией

МЕДИЦИНСКИЙ КОНТРОЛЬ:

-  Качество поступающих продуктов
-  Условия хранения продуктов и соблюдением сроков реализации
-  Технология приготовления пищи и качество готовых блюд (бракеражная комиссия)
-  Санитарно-эпидемический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды, кухонного инвентаря
-  Соблюдением правил личной гигиены сотрудников и их здоровья

ХРАНИТЕ ПРАВИЛЬНО:

-  Скоропортящаяся пища хранится в холодильной камере с полками, позволяющими разграничить размещение мясной и рыбной продукции
-  Сливочное масло хранится на полках в холодильнике в заводской таре
-  Яйцо в коробках хранится на подтоварниках
-  Сыпучие, макаронные изделия хранятся в темном, сухом помещении
-  Молочные изделия сберегаются в отдельной камере