**Памятка“**Мероприятия

ежедневного контроля пищеблока

образовательной организации”

Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов, в т. ч.:

* условий транспортировки продуктов и готовых блюд (наличия специализированного транспорта, товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорта, соблюдения 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).

1. 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.

1. Контроль на этапе технологического процесса:

* соблюдения технологических процессов на всех этапах производства продукции;
* температурно-временных параметров производства и хранения;
* отсутствия встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары;
* наличия и исправности необходимого технологического оборудования;
* ассортимента и объема производимой продукции.

1. 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.).

1. Контроль уборки помещений пищеблока:

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