**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. | заведующий складом | 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 | ТемператураВлажностьСроки храненияЧистота оборудованияСодержание склада | заведующий складом | Журнал бракеража входящего сырья; Журнал санитарного состояния пищеблока; Журнал температурного режима холодильного оборудования |
| Выдача сырья для приготовления продукции | Кладовщик выдает сырье шеф-повару для обработки сырья и дальнейшего приготовления продукции | ТемператураВлажностьСроки храненияЧистота оборудованияСодержание склада | заведующий складом заведующий производством (шеф-повар) | Журнал санитарного состояния пищеблока;Журнал температурного режима холодильного оборудования;Журнал здоровья сотрудников пищеблока;Меню- требование |
| Подготовка сырья | Сотрудники пищеблокапроизводят первичнуюобработку выданного сырьядля дальнейшегоприготовления продукции. | ТемператураВлажностьСроки храненияЧистота оборудования и пищеблока | заведующий производством (шеф-повар) | Журнал санитарного состоянияпищеблока;Журнал здоровья сотрудниковпищеблока |
| Кулинарная обработка | Кухонные работники приступают к кулинарной обработке сырья, основными приемами которой являются - отваривание, тушение, запекание. Так соблюдаются принципы щадящего питания.Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд | ТемператураВлажностьСроки храненияЧистота оборудования и пищеблока, технология приготовленияВыход блюдаСуточная проба | заведующий производством (шеф-повар) | Журнал закладки основных продуктов питания;Журнал здоровья сотрудников пищеблока;Технологические карты;Меню-требование |
| Реализация готовой продукции с пищеблока в группы дошкольного учреждения | Шеф-повар производит выдачу готовой продукции помощникам воспитателя, работающим на группах дошкольного учреждения | Объем и температура готовых блюдСоблюдение санитарных правилВнешний вид работника, чистота одежды, посуды | заведующий производством (шеф-повар) | Бракераж готовых блюд;Накопительная ведомость по калорийности |
| Раздача готовой продукции воспитанникам дошкольного учреждения | Младшие воспитатели производят выдачу готовой продукции для употребления ее в пищу | Объем и температура готовых блюдСоблюдение санитарных правилВнешний вид работника, чистота одежды, посуды | Воспитатель,младший воспитатель  |  |