**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 | Температура  Влажность  Сроки хранения  Чистота оборудования  Содержание 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 | Температура  Влажность  Сроки хранения  Чистота оборудования  Содержание 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 пищеблока  производят первичную  обработку выданного сырья  для дальнейшего  приготовления продукции. | Температура  Влажность  Сроки хранения  Чистота оборудования и пищеблока | заведующий производством (шеф-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 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 | 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 блюд  Соблюдение санитарных правил  Внешний 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 блюд  Соблюдение санитарных правил  Внешний вид работника, чистота одежды, посуды | Воспитатель,  младший воспитатель |  |