

Контроль качества питания



Контроль качества питания

1. Входной контроль

За поступлением продуктов питания:

1. Проверка состояния машины (наличие холодильного оборудования, санитарное состояние, соблюдение соседства продуктов, наличие санитарной книжки у водителя);
2. Наличие маркировочных ярлыков (производитель товара, кто производил разрез мяса, когда и срок реализации);
3. Наличие промышленных ярлыков на кисломолочную продукцию, молоко;
4. Правильность и своевременность поступления сертификатов качества;
5. Условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей);
6. Оценка качества поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов).

2. Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий:

1. Выборочная проверка закладки продуктов, контроль за объемами готовящейся пищи;
2. Соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания;
3. Тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы).

Особенность приготовления блюд детского питания

1. Оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи);
2. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи.

3. Контроль за санитарным режимом пищеблока:

1. Обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов;
2. Расстановка оборудования в цехах;
3. Наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования;

4. Соблюдение принципа поточности при приготовлении пищи;
5. Оснащенность производственным инвентарем, кухонной и столовой посудой, разделочными досками: их маркировка, условия хранения;
6. Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств;
7. Организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов;
8. Соблюдение режима уборки помещения;
9. Наличие и соблюдения графика генеральной уборки;
10. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения;
11. Сбор пищевых отходов: соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока.

4. Контроль за качеством приготовления пищи и соблюдением натуральных норм

1. Наличие утвержденного 10-ти дневного меню и картотеки блюд;
2. Своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количество и качество, ассортимент получаемых продуктов питания;
3. Правильность составления меню;
4. Правильность определения нормы на каждого ребенка и указания нормы выхода блюд;
5. контроль за выполнением суточного набора продуктов (по накопительной ведомости один раз в 10 дней);
6. Подсчет калорийности и соблюдения норм питания на 1 ребенка (один раз в месяц);
7. Коррекция питания соответственно фактическому количеству детей (добавок, возврат продуктов);
8. Соблюдение правильной закладки продуктов питания при приготовлении пищи: основные продукты - мясо, крупы, сметана, сахар, масло сливочное, рыба свежая;
9. Отображать взвешенные продукты в журнале контроля;
10. Снятие остатков продуктов питания в кладовой, соответствие записям в журнале сырого бракеража взвешенным продуктам;
11. Соответствие технологического процесса (технологические карты).

5. Контроль за организацией приема пищи:

1. Соблюдение выдачи пищи с пищеблока согласно утвержденному графику по возрастным группам;

- 2.Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи);
- 3.Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды;
- 4.Объемы и температура блюд, аппетит детей, наличие остатков пищи;
- 5.Организация питьевого режима;
- 6.Личная гигиена детей, условия для мытья рук.