

Что надо проверить по СанПиН и процедурам ХАССП

Качественно ли в детском саду готовят блюда

- Блюда готовят по требованиям технологических документов
- Работники соблюдают последовательность и поточность процессов, когда готовят
- Работники готовят витаминизированные напитки непосредственно перед тем, как их раздать
- Работники используют йодированную поваренную соль
- Работники не готовят блюда и не используют продукты, которые включены в список запрещенных
- Работники используют отдельные зоны и оборудование, когда обрабатывают сырье и готовят из него полуфабрикаты
- Когда в помещениях проводят дезинсекцию и дератизацию, пищу там не готовят
- Когда в пищеблоке или в производственных помещениях проводят ремонт, блюда там не готовят
- У мясных изделий измеряют внутреннюю температуру
- _____

Безопасность и качество готовых блюд

- Температура готовых блюд соответствует той, что указали в технологической карте
- Ответственный работник пищеблока отбирает суточную пробу от каждой партии пищевой продукции, которую приготовили
- У холодных закусок, первых блюд, гарниров и напитков отбирают по 100 граммов суточной пробы
- Порционные блюда отправляют на суточную пробу целиком
- Каждую суточную пробу помещают в обеззараженные и промаркированные емкости
- Суточную пробу хранят 48 часов в холодильнике при температуре от +2 до +6
- Работники не реализуют блюда, которые приготовили в предыдущие дни
- Готовые блюда реализуют не более трех часов с момента приготовления
- Органолептическую оценку готовых блюд провели
- _____