

Чек-лист для заведующего и медсестры

Как контролировать качество питания в ДОО

Проверить при приемке продуктов:

- соответствие поставки условиям контракта;
- сопроводительную документацию;
- чистоту транспорта и соблюдение непрерывности холодовой цепи;
- целостность упаковки;
- наличие маркировки и соответствие наименования и других реквизитов данным по товаросопроводительной документации;
- остаточный срок годности;
- органолептические показатели на предмет соответствия виду продукции, сорту или установленному спецификацией уровню качества, наличия признаков недоброкачества.

Контролировать хранение продуктов:

- условия хранения;
- температурный режим;
- товарное соседство;
- соблюдение принципов FEFO: первыми используются продукты с наименьшим остаточным сроком годности.

Проверять готовность продуктов к использованию:

- сохранность;
- доброкачественность;
- остаточный срок годности;
- результаты лабораторного контроля: периодичность смотрите в приложении 6 к МР 2.3.6.0233-21.

Контролировать технологический процесс:

- последовательность выполнения операций;
- параметры температуры, установленные в технологических картах блюд.

Оценивать качество готовых блюд:

- органолептические показатели;
- температуру подачи;
- результаты лабораторного контроля по микробиологическим показателям: выборочно 2-3 блюда из одного приема пищи 1 раз в квартал;
- результаты лабораторного контроля показателей пищевой ценности: выборочно все блюда из одного суточного рациона 1 раз в год.