

СОДЕРЖАНИЕ:

Глава I. Оснащение пищеблока организации ИДДИ №2

- Состав помещений пищеблока, работающего на сырье
- Мясорыбный цех
- Холодный цех
- Горячий цех
- Раздаточная
- Моечная столовой посуды
- Моечная кухонной посуды
- Овощной цех
- Холодильное оборудование
- Цех суточного запаса продуктов
- Кладовая овощей
- Комната персонала
- Санитарный узел для персонала
- Помещение или место для хранения уборочного инвентаря
- Требования к помещениям и оборудованию пищеблока

Глава II. Организация работы пищеблока

- ❖ Требования к санитарному состоянию, содержанию помещений пищеблока и мытью кухонной посуды
- ❖ Порядок определения количества питающихся воспитанников
- ❖ Требования к транспортированию пищевых продуктов
- ❖ Порядок документального оформления приема пищевых продуктов
- ❖ Порядок приема пищевых продуктов на пищеблок
- ❖ Правила хранения пищевых продуктов
- ❖ Требования к приготовлению пищевых продуктов и кулинарных изделий
- ❖ Правила отбора и хранения суточной пробы
- ❖ Порядок расчета сырья на количество питающихся
- ❖ Порядок учета выданных готовых блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов

Глава III. Организация выдачи готовой продукции

- Подготовка к выдаче
- Порядок выдачи готовой продукции
- Завершение работы пищеблока

Глава IV. Организация контроля работы пищеблока

- ✓ Производственный контроль

Глава V. Требования к персоналу пищеблока

- ✚ Порядок допуска к работе
- ✚ Требования к внешнему виду персонала
- ✚ Должностные обязанности персонала