

## **СОДЕРЖАНИЕ:**

### **Глава I. Оснащение пищеблока организации ИЦСР "Багратион":**

- 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