

Памятка медработника. Как контролировать качество приготовления блюд

Мероприятия по контролю качества приготовления блюд, изделий и напитков

1. Следить за правильностью закладки продуктов в котел. Использовать для этого данные технологических карт.
2. Контролировать процесс витаминизации третьих блюд. Не допускать разогрева витаминизированной пищи. Данные заносить в журнал учета.
3. Проверять правильность замены одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие. Сверять расчеты ценности замененных продуктов с меню и требованиями законодательства.
4. Следить за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья. Проверять, соответствует ли рацион утвержденному меню. Данные заносить в ведомость.
5. Контролировать правильность отбора суточных проб и условий их хранения.

Карта контрольных вопросов

№	Что проконтролировать	Выполнено «да» или «нет»
1	Соблюдаются ли требования к обработке яиц	да
2	Соблюдаются ли требования ко времени реализации:	
	– первых блюд	да
	– вторых блюд	да
3	Соблюдается ли запрет на повторный разогрев блюд	да
4	Соблюдаются ли требования к обработке овощей	да
5	Соблюдаются ли требования:	да
	– к изготовлению салатов	
6	– к хранению салатов	да
7	Соблюдаются ли требования к обработке фруктов	да
8	Используется ли йодированная поваренная соль	да
9	Соблюдается ли запрет на приготовление и использование пищевых продуктов, которые не допускается использовать в питании детей	да
10	Соблюдаются ли требования к организации питьевого режима	да

Памятка медработника. Как контролировать качество входящей пищевой продукции и сырья

Мероприятия по контролю качества входящей пищевой продукции и сырья

1. Контролировать условия доставки пищевой продукции: товарное соседство продукции и соблюдение температурных условий при транспортировке. Сырье и готовая продукция должны доставляться отдельным транспортом.
2. Проверить целостность упаковки и идентифицировать продукцию с помощью маркировочных ярлычков. Если продукция промышленная, то маркировка должна соответствовать ГОСТу. Не допускать прием немаркированной пищевой продукции.
3. Проанализировать документы поставщика о качестве и безопасности продукции. Для этого проверить наличие реквизитов деклараций и свидетельств в сопроводительных документах поставщика или копий этих документов. На продукцию животного происхождения – ветеринарных сертификатов.
4. Проверить количество или вес продукции. Пересчитать или провести контрольное взвешивание с помощью весов. Данные занести в журнал учета.
5. Оценить качество пищевой продукции. Сравнить наименование продукции с товаросопроводительной документацией, оценить целостность и санитарное состояние упаковки, а также внешний вид продукта на соответствие договору на поставку или/и стандарту на соответствующий вид продукции. Затем проверить на признаки явной недоброкачественности. Если идентифицировать продукцию и на основании документов и внешнего осмотра невозможно, применить органолептический и аналитический методы.