

**Памятка медработника.
Как контролировать работников пищеблока**

Мероприятия по контролю за работниками пищеблока

1. Периодически в течение дня проверять, как работники соблюдают правила личной гигиены. Работники обязаны перед тем как приступят к работе надевать чистую санитарную одежду, коротко стричь ногти, тщательно мыть руки с мылом и т. д.

2. Следить за здоровьем работников. Ежедневно до начала работы проверять их на наличие заболеваний. Для этого осматривать их руки и открытые кожные покровы на наличие гнойничковых заболеваний. Затем проверять, есть ли у работника симптомы ангины, кишечных инфекций, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Данные осмотров заносить в журнал учета.

3. Проверять, например, раз в неделю, как работники пищеблока хранят личные вещи и санитарную одежду. Работники обязаны хранить их в разных шкафах.

Карта контрольных вопросов

№	Что проконтролировать	Выполнено «да» или «нет»
1	Обеспечены ли работники пищеблока специальной одеждой (халат, колпак или косынка) не менее трех комплектов на одного человека	да
2	Соблюдается ли запрет работниками пищеблока во время работы: • на ношение колец, серег; • прием пищи на рабочем месте; • курение на рабочем месте	да
3	Привиты ли работники в соответствии с календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям	да
4	Проходят ли все работники пищеблока • медосмотры; • гигиеническую подготовку и аттестацию	да

**Памятка членов бракеражной комиссии.
Как контролировать качество готовых блюд**

Мероприятия по контролю качества готовых блюд и изделий

1. Подготовить пробы бракеража каждой партии готового блюда или изделия. Это надо сделать после того как продукцию приготовили, но еще не реализовали.

2. Провести контрольное взвешивание готовых к раздаче пищевых продуктов: штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам. Оценку массы блюд и изделий проводить в соответствии с порядком, указанным в положении о бракеражной комиссии. Сравнить полученные данные со сведениями меню.

3. Оценить готовую пищевую продукцию по внешнему виду, цвету, запаху, вкусу, консистенции и сочности. Использовать методики, указанные в положении о бракеражной комиссии. Вынести решение о допуске готовой пищевой продукции к выдаче.

4. Занести результаты бракеража в журнал учета.