



Утверждаю: заведующая

А.В. Козлова

Блок-схема производства

Этап	Описание	Что контролируется	Ответственный	Документация
Прием сырья	Ответственное лицо анализирует поступившее сырье на соответствие сопроводительным документам и заявке по номентауре и количеству, производит органолептическую оценку. Принимает решение о допуске в производство и выгрузке.	Накладные на продукцию, сертификаты деклараций о соответствии, целостность упаковки. Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительном документе.	Кладовщик	Накладные на продукцию, сертификаты деклараций о соответствии, целостность упаковки. Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительном документе.
Размещение на складе	Кладовщик и кухонные работники размещают поступившую продукцию строго по местам хранения. Холодильное оборудование и места хранения обрабатываются в соответствии с СанПиН	Температура Влажность Сроки хранения Чистота оборудования Содержание склада	Кладовщик	Журнал бракеража охлажденного сырья, Журнал санитарного состояния пищеблока, Журнал температурного режима холодильного оборудования
Выдача сырья для приготовления продукции	Кладовщик выдает сырье шеф-повару для обработки сырья и дальнейшего приготовления продукции	Температура Влажность Сроки хранения Чистота оборудования Содержание склада	Кладовщик, Шеф-повар	Журнал санитарного состояния пищеблока, Журнал температурного режима холодильного оборудования, Журнал шпоревых сотрудников пищеблока, Меню-требования
Подготовка сырья	Сотрудники пищеблока производят паровую обработку выданного сырья для дальнейшего приготовления продукции	Температура Влажность Сроки хранения Чистота оборудования и пищеблока	Шеф-повар	Журнал санитарного состояния пищеблока, Журнал шпоревых сотрудников пищеблока