

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.

КАК КОНТРОЛИРОВАТЬ КАЧЕСТВО ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Карта контрольных вопросов

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