Согласовано
Председатель
профсоюзного
комитета
_____
Н.С. Макарова

Утверждаю
Директор школы
от 01.09.2015
_____
Л.В. Никифорова

ИНСТРУКЦИЯ
порядок контроля за качеством продукции готовой пищи

1 .Проверка готовой продукции перед отпуском производится в различное время и вне зависимости от пробы.
2.Проверка готовой продукции - пищи на кухне перед её отпуском производится в следующем порядке:
а) непосредственно из котла, в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке.
Примечание: Объем первых блюд устанавливается на основании данных о ёмкостях кастрюли или котла и количества заказанных порций, вес вторых блюю (каши, пудинги и т.п.) определяется путем взвешивания всего количества в общей посуде, с вычетом веса тары и выяснения, таким образом, веса одной порции, из порционных вторых блюд (котлеты, битки, мясо кусками и т.п.) взвешивается 10 порций в отдельности и устанавливается равномерность распределения и средний вес одной порции.
б) путем пробы оформленных блюд одной из наиболее массовых.
3. Результаты пробы пищи записываются по каждому блюду в меню - порционнике, а общая оценка — в журнале готовой пищи (форма №6 л.п.)
4. Отбор готовых блюд для лабораторного анализа, в целях установления химического состава и калорийности осуществляется санэпидстанцией в присутствии мед/работника/диетолога. Отбору не подлежат блюда, приготовленные из промышленных изделий, как например, колбаса, сыр, сосиски, и т.п., а также такие блюда, как курица куском, рагу из баранины с костями, в отношении которых можно ограничиться весом т.е. его показателем веса. На исследования посылаются отдельные блюда или полный обед (завтрак или ужин) той или иной порции, причем для этих целей отбираются средние по весу порции.

С инструкцией ознакомлен (а)

«____»_____20____г. _____ (_____)
подпись расшифровка подписи