

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования «Притяжение»
городского округа Спасск-Дальний
Дошкольное отделение

СОГЛАСОВАНО
Директор МБОУ ЦО «Притяжение»

17.07.2023



О.И.Сурова

УТВЕРЖАЮ
Заместитель директора по
дошкольному образованию МБОУ ЦО
«Притяжение»
17.07.2023



Л.В.Совело

Объекты контроля технологического процесса
по ВСОКО в
в Дошкольном отделении
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Центр образования «Притяжение»
городского округа Спасск-Дальний

г.Спасск-Дальний
2023 год

Объекты контроля по этапам технологического процесса

Технологический процесс	Объект контроля	Критерий контроля	Кратность контроля	Место проведения контроля	Ответственный	Журнал	Результат
Приемка сырья/продукта	Основное сырье Дополнительное сырье. Упаковка	Органолептические показатели Сопроводительные документы, целостность упаковки и маркировка	Каждая партия	Морозильная камера основного сырья. Складские помещения	Кладовщик	Журнал входного контроля	Проверка наличия и полноты необходимой сопроводительной документации Оценка качества и безопасности используемого сырья и тары
Хранение сырья/продукта	Мясо/рыба	Температура камер хранения не выше -18 °С. Продолжительность хранения не более 3 месяцев со дня изготовления.	Каждая партия	Склад скоропортящихся продуктов	Кладовщик	Журнал температурного режима холодильного оборудования	Оценка правильности хранения сырья и тары
	Субпродукты	Температура камер хранения не выше -18 °С. Продолжительность хранения не более 3 месяцев со дня изготовления.	Каждая партия	Склад скоропортящихся продуктов	Кладовщик	Журнал температурного режима холодильного оборудования	Оценка правильности хранения сырья и тары
	Сыпучие продукты	Влажность не более 75%; температура не более 25 С.	Каждая партия	Склад сыпучих продуктов	Кладовщик	Журнал учета температуры и влажности	Оценка правильности хранения сырья и тары
	Консервы	Влажность не более 75%; температура не более 25 С.	Каждая партия	Склад сыпучих продуктов	Кладовщик	Журнал учета температуры и влажности	Оценка правильности хранения сырья и тары
	Упаковка	Влажность не более 75%; температура не более 25 С.	Каждая партия	Склад сыпучих продуктов	Кладовщик	Журнал учета температуры и влажности	Оценка правильности хранения сырья и тары
Подготовка сырья/продукта		Размораживание мяса/рыба	Способ и режим размораживания Окончание	Не реже 1 раз в смену . Каждая партия .	Повар 5 разряд	Журнал учета разморозки продукта/сырья	Оценка правильности процесса размораживания

			процесса. Температура воды не выше 15 °С. Температура воздуха не выше 15 °С .				
Мойка мяса/рыбы	Техническое и санитарное состояние оборудования		Правильность сортировки мяса/рыбы Проточность или кратность сменяемости воды Соотношение мяса/рыбы и воды не менее 1:2 Температура воды не выше 15 °С. Тщательность мойки Полнота стекания избытка воды и продолжительность процесса 20-30 мин	Не реже 1 раз в смену . Каждая партия .	Повар 5 разряд	Инструкция, визуальный осмотр	Оценка правильности процесса. Выявление бракованных экземпляров
Измельчение филе мяса в мясорубке	Мясо/рыба	Техническое и санитарное состояние оборудования	Инструкция от завода производителя по эксплуатации оборудования	Не реже 1 раз в смену . Каждая партия	Повар 4 разряд	Инструкция, визуальный осмотр	Оценка правильности процесса.
Термическая обработка	Мясо/рыба	Варка , тушение, прогрев в духовом шкафу до готовности блюда	до достижения температуры 100-120°С.	Каждая партия	Повар 4 разряд	Инструкция, визуальный осмотр	Оценка правильности процесса.
	Крупа/овощи	Варка , тушение, прогрев в духовом шкафу до готовности блюда	до достижения температуры 100-120°С.	Каждая партия	Повар 4 разряд	Инструкция, визуальный осмотр	Оценка правильности процесса.
Охлаждение / остывание	Готовый продукт	до начала выдачи готового блюда на панели нагрева	охлаждение до температуры 70-75 °С.	Каждая партия	Повар 5 разряд	Инструкция, визуальный осмотр	Оценка правильности процесса.

Контроль качества	Готовый продукт	Органолептические показатели (внешний вид, консистенция, вкус и запах, вид на разрезе, форма и размер наличие посторонних примесей)	Каждая партия	Каждая партия	Члены бракеражной комиссии	Журнал бракеража готовой продукции	Проверка качества готового продукта по органолептическим показателям
-------------------	-----------------	---	---------------	---------------	----------------------------	------------------------------------	--

Составил:
Заместитель директора по
дошкольному образованию
МБОУ ЦО «Притяжение»
Савело Л.В.