

Информационная справка по ведению технологической документации

Технологическая документация пищеблока МАДОУ детский сад № 107 ведется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

Перечень технологической документации:

1. Примерное десятидневное меню.
2. Технологические карты.
3. Договора поставки пищевой продукции.
4. Документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья.
5. Система ХАССП https://107.tvoysadik.ru/?section_id=475

Перечень рабочих журналов:

1. Гигиенический журнал (журнал здоровья сотрудников).
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
6. Журнал учета отработанного времени ультрафиолетовой бактерицидной лампы (холодный цех).
7. Журнал учета отработанного времени облучателя-рециркулятора воздуха ультрафиолетового бактерицидного «Дезар» (горячий цех).

Профилактический визит Территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский, городе Верхняя Пышма который состоялся 02.12.2024 года, показал, что замечаний в ведении технологической документации нет.

Заведующий
МАДОУ детский сад № 107
11.02.2025



Т.И.Мантурова