

Мероприятия по контролю условий хранения пищевой продукции и сырья

1. Проверять, чтобы продукты хранились в чистоте и порядке. Не допускать, чтобы работники хранили пищевые продукты на полу.

2. Следить за сроками годности пищевой продукции. Проверять даты годности на маркировочных ярлычках и документах поставщика о качестве и безопасности продукции.

3. Контролировать температуру в холодильном оборудовании с помощью специальных термометров. Фиксировать результаты в специальном журнале.

Карта контрольных вопросов

№	Что проконтролировать	Выполнено «да» или «нет»
1	Имеются ли в наличии приборы для измерения температуры воздуха в складских помещениях для хранения сухих сыпучих продуктов	да
2	Хранятся ли продукты в холодильных или морозильных камерах на стеллажах и подтоварниках в	да
	– таре производителя;	да
	– таре поставщика;	да
	– промаркированных емкостях	да
3	Соблюдаются ли требования к условиям хранения продуктов:	да
	– молоко;	да
	– масло сливочное;	да
	– крупные сыры;	да
	– сметана и творог;	да
	– яйцо;	да
	– крупа;	да
	– мука;	да
	– макаронные изделия;	да
	– ржаной хлеб;	да
	– пшеничный хлеб;	да
	– картофель и корнеплоды;	да
– плоды;	да	
– зелень	да	
4	Хранятся ли в таре с крышкой и отдельно от других продуктов воспринимающие запахи продукты: масло	да

сливочное, сыр, чай, сахар, соль и др. и продукты, имеющие специфический запах: специи, сельдь	ga
--	----

Социальный педагог:  Джазитова А.Т.
Медсестра:  Қалдыбаева Т.Э.