

Информационная справка по ведению технологической документации

Технологическая документация пищеблока МБДОУ детский сад № 545 «Рябинка» соответствует с СанПиН 2.3/2.4.3590- 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://dou545.tvoysadik.ru/?section_id=672

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 28.04.2025 года, показал что замечаний в ведении технологической документации нет.

заведующий

25.02.2026 г.



Е.В Макушина