

5.	<p><b>Дотримання технології приготування страв, якість дитячого харчування:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наявність орієнтованого двотижневого меню, затвердженого СЕС, дотримання його в ДНЗ, наявність перспективного меню (поєднання страв), наявність щоденного меню-розкладу</li> <li>- наявність картотеки страв, відповідність меню-розкладу картотеці страв</li> </ul>	<p>Дотримуються технології приготування страв, міськ дитячого харчування. В наявності орієнтований двотижневий меню, затверджено СЕС, та дотримуються в ДНЗ найбільш перспективне меню (поєднання страв) найбільш щоденне меню-розклад. Найбільш картотека страв, меню-розклад, відповідно картотеці страв.</p>
6.	<p><b>Технологія приготування страв:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обробка та закладка продуктів харчування у котли</li> <li>- обробка сирих і готових продуктів</li> <li>- поточність виробничого процесу</li> <li>- відбір та збереження добових проб кожної страви</li> <li>- видача готових страв</li> </ul>	<p>Дотримуються обробка та закладка продуктів харчування у котли, обробка сирих і готових продуктів, поточність виробничого процесу, відбір та збереження добових проб кожної страви, видача готових страв.</p>
7.	<p>Фактична кількість відходів продуктів. Ведення зошиту обліку відходів.</p>	<p>Відходи вирокни, ведеться зошит обліку відходів.</p>