

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий ГБДОУ №44
Центрального района
Санкт - Петербурга

Куприянова Л. А.
«__» _____ 2025 г.

График

движения производственных потоков

С целью минимизации рисков перекрестного загрязнения между потоками готовой продукции, сырых полуфабрикатов и грязного кухонного инвентаря

Время	Наименование операции
06.00	Подготовка ингредиентов для каши завтрака в СЦ
06.10	Закладка ингредиентов завтрака в котел
06.15	Закладка третьего блюда завтрака
06.55	Наведение раствора для обработки
07.00 – 07.20	Обработка овощей для варки для блюд обеда в СЦ
07.20	Перемещение в закрытой емкости овощей для варки для блюд обеда в ГЦ для закладки в котел
07.25	Перемещение грязного кухонного инвентаря в мойку
07.00 – 07.20	Подготовка ингредиентов для приготовления третьего блюда обеда
07.20 – 08.00	Обработка мяса для второго блюда обеда в СЦ
07.40	Перемещение хлебобулочных изделий из сухой кладовой в закрытой емкости на стол раздачи
07.40	Перемещение ингредиентов для бутербродов в закрытой емкости из холодильника СЦ на стол раздачи
07.50	Перемещение грязного кухонного инвентаря в мойку
08.10 – 08.34	Выдача завтрака
08.40 – 09.00	Перемещение грязного кухонного инвентаря (емкости для хлебобулочных изделий, емкости вторых, третьих блюд) в мойку

08.40 – 08.50	Влажная уборка поверхностей, полов в ГЦ, вынос мусора
09.00	Обработка яиц для обеда
09.10 – 09.20	Обработка мяса для первого блюда, второго блюда обеда в СЦ
09.20 – 09.30	Закладка первого блюда, второго блюда обеда
09.20 – 09.30	Обработка продукции для второго завтрака в мойке
09.30	Формовка мясных, рыбных блюд обеда в СЦ
09.30 – 10.05	Выдача второго завтрака
10.05 – 10.10	Перемещение грязного кухонного инвентаря в мойку
10.10 – 10.20	Влажная уборка поверхностей, полов в ГЦ, вынос мусора
10.00	Промывка круп гарнира в СЦ и перемещение в закрытых емкостях в ГЦ для приготовления
10.20	Перемещение в закрытых емкостях полуфабрикатов вторых блюд обеда в ГЦ
10.25 – 10.45	Приготовление мясных блюд в пароконвектоматах в ГЦ (время приготовления в пароконвектомате согласно инструкции по эксплуатации)
10.30 – 10.50	Приготовление салатов в ГЦ
10.50 – 11.00	Обработка овощей для варки для блюд уплотненного полдника в СЦ
10.50 – 11.00	Обработка ингредиентов для третьего блюда уплотненного полдника в СЦ
11.00 – 11.10	Перемещение в закрытой емкости овощей для варки для блюд уплотненного полдника в ГЦ для закладки в котел. Закладка в котел.
11.00 – 11.10	Перемещение в закрытой емкости ингредиентов третьего блюда уплотненного полдника в ГЦ для закладки в котел. Закладка в котел.
11.00	Перемещение хлебобулочных изделий из сухой кладовой в закрытой емкости на стол раздачи
11.05	С-витаминизация третьих блюд обеда
11.10 – 12.10	Выдача обеда (в процессе выдачи обеда гостроемкости, при условии освобождения от готовых блюд, перемещаются в мойку)
12.15	Перемещение грязного кухонного инвентаря в мойку

12.20 – 12.40	Влажная уборка поверхностей, полов в ГЦ, вынос мусора
12.50	Обработка яиц для ужина
13.00	Обработка мясной, рыбной продукции для блюд уплотненного полдника
13.30 – 14.00	Формовка мясных, рыбных блюд уплотненного полдника в СЦ
13.30 – 14.00	Обработка ингредиентов для приготовления блюд уплотненного полдника
14.00 – 14.15	Перемещение в закрытых емкостях ингредиентов для приготовления блюд уплотненного полдника в ГЦ
14.15 – 15.00	Закладка и приготовление блюд уплотненного полдника (время приготовления в пароконвектомате согласно инструкции по эксплуатации)
15.20	Перемещение хлебобулочных изделий из сухой кладовой в закрытой емкости на стол раздачи
15.38 – 16.08	Выдача уплотненного полдника (в процессе выдачи уплотненного полдника гостроемкости, при условии освобождения от готовых блюд, перемещаются в мойку)
16.10	Перемещение грязного кухонного инвентаря в мойку
16.20	Влажная уборка поверхностей, полов в ГЦ, вынос мусора
16.40	Обработка ветоши