



ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ

систематических обследований подкарантинных объектов

МБДОУ «Детский сад №79 «Мальчиш-Кибальчиш»

№	Содержание контроля	Исполнитель/Ответственный
1.	Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов, в т. ч.: <ul style="list-style-type: none">– условий транспортировки продуктов и готовых блюд (наличия специализированного транспорта, товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорта, соблюдения температурных условий при транспортировке);– сопроводительной документации на продукты и готовые блюда (товарно-транспортных накладных, документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, свидетельства о государственной регистрации для использования в детском питании);– качества поступающей продукции (соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, соответствия упаковки и маркировки товара действующим требованиям; органолептических показателей продукции, остаточных сроков годности на момент поставки).	Кладовщики Стукова Н.Л. Рюмина М.И.
2.	Контроль на этапе хранения поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, в т. ч.: <ul style="list-style-type: none">– исправности холодильного оборудования;– соблюдения сроков и условий хранения пищевых продуктов;– температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции;– правил товарного соседства;– отсутствия видимых признаков порчи продукции.	Кладовщики Стукова Н.Л. Рюмина М.И. Зам. зав. по АХР Замятина Е.С.
3.	Контроль на этапе технологического процесса: <ul style="list-style-type: none">– соблюдения технологических процессов на всех этапах производства продукции;– температурно-временных параметров производства и хранения;– отсутствия встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары;	Повара, выполняющие обязанности старшего Китаева М.С. Ткаченко Ю.А. Воронина П.П.

7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Повара, выполняющие обязанности старшего Китаева М.С. Ткаченко Ю.А. Воронина П.П.
8.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	Кладовщики Стукова Н.Л. Рюмина М.И.
9.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Повара, выполняющие обязанности старшего Китаева М.С., Ткаченко Ю.А., Воронина П.П. Кладовщик Рюмина М.И. Медсёстры Кашковская Л.А. Котлова Е.И.
10.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Кладовщики Стукова Н.Л. Рюмина М.И.
11.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	комиссия по питанию родители(законные представители)
12.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	комиссия по питанию родители (законные представители)
13.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Повара, выполняющие обязанности старшего Китаева М.С. Ткаченко Ю.А. Воронина П.П.
14.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	комиссия по питанию
15.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Зам. зав. по АХР Замятина Е.С.
16.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Кладовщики Стукова Н.Л. Рюмина М.И. Зам. зав. по АХР Замятина Е.С.
17.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Комиссия по питанию
Работа с поставщиками			
1.	Заключение договора на поставку продуктов.	1 раз в квартал	Бухгалтера Коломиец А.Е. Коновалова Т.В.
2.	Подача заявок на продукты.	Ежедневно	Кладовщики Стукова Н.Л. Рюмина М.И.
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Кладовщики Стукова Н.Л. Рюмина М.И.

	<ul style="list-style-type: none"> - наличия и исправности необходимого технологического оборудования; - ассортимента и объема производимой продукции. 	
4.	<p>Контроль готовой продукции и кулинарных изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептических показателей, условий реализации готовых блюд (соблюдения правил товарного соседства, температурного режима, использования инвентаря – лопатки, ложки и т. д.); - маркировки инвентаря и разделочных досок; - сроков приготовления и реализации готовых блюд; - массы нетто одной порции; - полноты вложения компонентов блюда, соотношения компонентов и т. д.). 	<p>Бракеражная комиссия, Повара, выполняющие обязанности старшего Китаева М.С., Ткаченко Ю..А. Воронина П.П.</p>
5.	<p>Контроль уборки помещений пищеблока:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мытья полов, удаления пыли и паутины, протирки радиаторов, подоконников, санитарной обработки технологического оборудования (проводится по мере его загрязнения и по окончании работы), обработки производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств. 	<p>Подсобные рабочие: Виноградова. М.Н., Чорап И.А., Хананеина М.Ф., Неверова С.С..</p>

Ознакомлены:






