


УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «Детский сад №79
«Мальчиш-Кибальчиш»

 Л.В. Гладышева

Приложение № 2

К приказу от 26.08.2022г. № 350 р

ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ


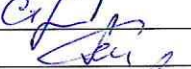

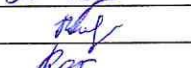
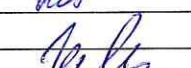
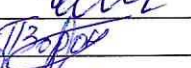
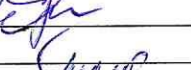







систематических обследований подкарантинных объектов

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 Юдина Т.В., Ткаченко Ю.А., Воронина П.А. |

| | | |
|----|--|--|
| | <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 Юдина Т.В., Ткаченко Ю.А., Воронина П.А.</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: Чорап И.А., Виноградова М.Н.</p> |

Ознакомлены:

| | |
|---|-----------------|
|  | Замятина Е.С. |
|  | Стукова Н.Л. |
|  | Рюмина М.И. |
|  | Золотарёва Е.А. |
|  | Корепина М.И. |
|  | Кашковская Л.А. |
|  | Котлова Е.И. |
|  | Пищухина Н.А. |
|  | Чернакова М.В. |
|  | Воронина П.А. |
|  | Серикова С.А. |
|  | Аксёнова Н.Н. |
|  | Юдина Т.В. |
|  | Ткаченко Ю.А. |