



УТВЕРЖДАЮ

И.о.заведующего МБДОУ №74
«Винни-Пух»

 Н.А.Ловдина
 «01» сентября 2020

ПЛАН
ежедневного контроля пищеблоков МБДОУ №74 «Винни-Пух»
на 2020-2021 учебный год

№	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 Ворошилова А.О., Лучинская Л.Н./ Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе Личутина М.А., медсестры Глазачева Н.А., Леонтьева А.В.
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 Ворошилова А.О., Лучинская Л.Н./ Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе Личутина М.А., медсестры Глазачева Н.А., Леонтьева А.В.
3.	Контроль на этапе технологического процесса: <ul style="list-style-type: none"> – соблюдения технологических процессов на всех этапах производства продукции; 	Повара, выполняющие обязанности старшего Харитоновна Н.С., Власова А.В./

	<ul style="list-style-type: none"> – температурно-временных параметров производства и хранения; – отсутствия встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары; – наличия и исправности необходимого технологического оборудования; – ассортимента и объема производимой продукции. 	<p>Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе Личутина М.А., медсестры Глазачева Н.А., Леонтьева А.В.</p>
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 Харитонов Н.С., Власова А.В./ Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе Личутина М.А., медсестры Глазачева Н.А., Леонтьева А.В.</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/ Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе Личутина М.А., медсестры Глазачева Н.А., Леонтьева А.В.</p>