

УТВЕРЖДАЮ
 Заведующий МБДОУ №74 «Винни-Пух»
 О.К.Колобова
 «20» декабря 2018

ПЛАН
ежедневного контроля пищеблоков МБДОУ №74 «Винни-Пух»
на 2019 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 Федорова Л.М., 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 Федорова Л.М., Леонтьева А.В. |
| 3. | Контроль на этапе технологического процесса: <ul style="list-style-type: none"> - соблюдения технологических процессов на всех этапах производства продукции; - температурно-временных параметров | Повара, выполняющие обязанности старшего Данилова Н.В., Власова А.В./ Заместитель заведующего по |

| | | |
|----|--|---|
| | <p>производства и хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>административно-хозяйственной работе Личутина М.А., медсестры Федорова Л.М., 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 Данилова Н.В., Власова А.В./ Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе Личутина М.А., медсестры Федорова Л.М., 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 Федорова Л.М., Леонтьева А.В.</p> |