

УТВЕРЖДАЮ
 И.о заведующего МБДОУ № 85 «Малиновка»
Л. Цильо
 «01» сентября 2022 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

ПЛАН
ежедневного контроля пищеблока МБДОУ № 85 «Малиновка»

№	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). 	Кузнецова Е.А., Наумова Т.А., кладовщики; Петкина Т.А., зам. зав. по АХР; Медсестры
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. 	Кузнецова Е.А., Наумова Т.А., кладовщики; Петкина Т.А., зам. зав. по АХР; Медсестры
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; – наличия и исправности необходимого технологического оборудования; – ассортимента и объема производимой продукции. 	Ночовная Л.В. и Харева А.В., повара и.о. старшего; Петкина Т.А., зам. зав. по АХР; Медсестры

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; Ночовная Л.В. и Харева А.В., повара и.о. старшего; Петкина Т.А., зам. зав. по АХР; Медсестры</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>Петкина Т.А., зам. зав. по АХР; Медсестры</p>
6.	Контроль выполнения правил личной гигиены	Медицинские сёстры