

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
города Ростова-на-Дону «Детский сад № 175»
МБДОУ

УТВЕРЖДАЮ
заведующий МБДОУ № 175
И.А. Садко

**Программа производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых
продуктов, материалов, изделий в МБДОУ №175**

№	мероприятия	Сроки проведения	ответственный
1	Обеспечение приема пищевых продуктов и продовольственного сырья в кладовую МБДОУ №175 только при наличии документов подтверждающих их качество и безопасность	Постоянно при приеме приема пищевых продуктов и продовольственного сырья	кладовщик
2	Обеспечение входного контроля поступающих продуктов с регистрацией результатов контроля в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов ,поступающих на пищеблок МБДОУ №175 (срок хранения журнала -в течение года)	Постоянно при приеме приема пищевых продуктов и продовольственного сырья	кладовщик
3	Недопущение к приему в МБДОУ №175 пищевых продуктов с признаками недоброкачества, без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющих маркировки (если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации)	Постоянно при приеме приема пищевых продуктов и продовольственного сырья	Кладовщик
4	Обеспечение сохранности документации ,удостоверяющей качество и безопасность продукции ,маркировочные ярлыки (или их копии) до окончания реализации продукции	До окончания реализации продукции	Кладовщик
5	Обеспечение условий хранения пищевых продуктов в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией	постоянно	Кладовщик
6	Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании пищеблока МБДОУ №175 с занесением результатов в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании пищеблока (храниться в течении года)	ежедневно	Кладовщик, кухонный рабочий, повар
7	Контроль за химическими и физическими процессами, которые возникают под воздействием факторов внешней среды при	постоянно	Кладовщик

	хранении круп		
8	Строгое соблюдение последовательности технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции	Постоянно	повара
9	Контроль за биологическими процессами в продуктах питания, связанными с развитием микрофлоры	Постоянно	Кладовщик, заместитель заведующего по АХР
10	Обеспечение складских помещений для хранения сухих сыпучих продуктов приборами для измерения температуры и влажности воздуха	Постоянно	заместитель заведующего по АХР
11	Контроль за материалами, из которых изготовлены инвентарь, посуда, тара, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами	Постоянно	кладовщик
12	Обеспечение маркировки кухонного инвентаря и кухонной посуды для сырых и готовых пищевых продуктов	Постоянно	повара
13	Обеспечение хранения продуктов в холодильных и морозильных камерах на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, в таре поставщика или в промаркированных емкостях	Постоянно	кладовщик
14	Контроль за невозможностью контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов	постоянно	Кладовщик, повара
15	Обеспечение условий хранения круп, муки, макаронных изделий в сухом складском помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках/стеллажах (на расстоянии от пола не менее 15 см., расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см)	Постоянно	кладовщик
16	Обеспечение условий хранения молока в таре, в которой поступило или в потребительской упаковке; Масла сливочного на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках	Постоянно	кладовщик
17	Обеспечение условий хранения картофеля и корнеплодов в сухом, темном помещении; капусты на отдельных стеллажах, в ларях; квашенных, соленых овощей - при температуре не выше +10С	Постоянно	кладовщик
18	Обеспечение условий для хранения продуктов, имеющих специфический запах (специи, сельдь) отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и др.)	Постоянно	кладовщик
19	Контроль за исправностью технологического оборудования пищеблока МБДОУ №175	постоянно	Кладовщик, заместитель заведующего по АХР
20	Проведение в помещениях пищеблока дезинсекции и дератизации специализированной организацией	1 раз в месяц	заместитель заведующего по АХР
21	Проведение профилактических мероприятий по недопущению повреждения продуктов питания насекомыми, грызунами и другими	постоянно	Кладовщик, повар

	вредителями		
22	Недопущение механических повреждений упаковки продуктов питания при неправильном их размещении и укладке для хранения (в форме разрывов ,трещин ,вмятин, ит.д.)	постоянно	Кладовщик
23	Организация питания детей на основе принципов «щадящего питания».Соблюдение при приготовлении блюд щадящих технологий: варка,запекание,припускание,пассерование,тушение,приготовление,на пару,приготовление в пароконвектомате	ежедневно	повара
24	Обеспечение выполнения технологии приготовления блюд, изложенной в технологических картах при кулинарной обработке пищевых продуктов	ежедневно	повара
25	Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд	ежедневно	повара
26	Обеспечение контроля за отсутствием в крупах посторонних примесей, обеспечение обязательного промывания крупы проточной водой перед использованием	постоянно	Кладовщик ,повара
27	Контроль ,создание и соблюдение оптимального режима хранения продуктов:поддержание температурного режима,микроклимата,относительной влажности воздуха,режима освещения в кладовой	постоянно	заместитель заведующего по АХР Кладовщик ,повара
28	Соблюдение чистоты помещений пищеблока	постоянно	Кухонный рабочий
29	Осуществление контроля за сохранностью товаров (текущий осмотр товаров при хранении)	постоянно	Кладовщик ,повара
30	Выполнение соответствующих противопожарных мероприятий	постоянно	заместитель заведующего по АХР Кладовщик ,повара
31	Осуществление визуального контроля и качества продуктов через систематический обзор каждого места хранения с целью выявления порчи, устранения причин и восстановления нормальных условий хранения	Не реже от 1-2 раз в неделю	Кладовщик
32	Регулярная проверка состояния продуктов на предмет появления признаков порчи, следов грызунов и насекомых	постоянно	Кладовщик ,повар
33	Перекалывание упаковок с крупами:верхние-вниз,нижние-вверх	1 раз в неделю	Кладовщик
34	Просушивание и проветривание отсыревших товаров	По мере необходимости	кладовщик
35	Проведение регулярной уборки,дезодорации,дератизации,дезинсекции и дезинфекции помещений кладовой пищеблока для поддержания надлежащего санитарно-гигиенического режима	В соответствии с утвержденными графиками	заместитель заведующего по АХР Кладовщик ,повара
36	Обеспечение наличия документов, подтверждающих качество и безопасность круп	Постоянно при получении от поставщика	кладовщик

37	Контроль за соблюдением правил упаковки круп, правильности маркировки, осмотр состояния тары	Постоянно при получении от поставщика	кладовщик
38	Осуществление систематического контроля за вкусом, запахом и цветом, зараженностью вредителями продуктов, хранящихся в кладовой	Постоянно при получении продуктов от поставщика	кладовщик
39	Контроль за установленными сроками годности пищевых продуктов, материалов, изделий	Постоянно	Кладовщик ,повар