

Утверждаю
Заведующий МБДОУ № 220
С.В.Чумак
09.01.2017 Приказ № 4

Программа производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов, изделий в МБДОУ № 220.

Разработана в соответствии с Федеральным законом
от 02.01.2000 № 29-ФЗ « О качестве и
безопасности пищевых продуктов»
Постановление Главного государственного
санитарного врача Российской Федерации
от 15 мая 2013 г. N 26 г. Москва
"Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13
"Санитарно эпидемиологические требования
к устройству, содержанию и организации
режима работы дошкольных образовательных организаций"

№ п/п	мероприятия	Сроки проведения	ответственный
1	Обеспечение приема пищевых продуктов и продовольственного сырья в кладовую МБДОУ № 220 только при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.	Постоянно при приеме пищевых продуктов и продовольственного сырья	кладовщик Кащеева Е.И.
2	Обеспечение входного контроля поступающих продуктов с регистрацией результатов контроля в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок МБДОУ № 220 (срок хранения журнала- в течение года)	Постоянно при приеме пищевых продуктов и продовольственного сырья	кладовщик Кащеева Е.И.
3	Недопущение к приему в МБДОУ № 220 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 пищевых продуктов и продовольственного сырья	кладовщик Кащеева Е.И.
4	Обеспечение сохранности документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) до окончания реализации продукции	до окончания реализации продукции	кладовщик Кащеева Е.И.
5	Обеспечение условий хранения пищевых продуктов в	постоянно	кладовщик

	соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией		Кащеева Е.И.
6	Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании пищеблока МБДОУ № 220 с занесением результатов в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании пищеблока (хранится в течение года).	ежедневно	кладовщик Кащеева Е.И. Шеф-повар Тупикова Е.А
7	Контроль за химическими и физическими процессами, которые возникают под воздействием факторов внешней среды при хранении круп	постоянно	кладовщик Кащеева Е.И.
8	Строгое соблюдение последовательности технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции.	постоянно	Шеф-повар Тупикова Е.А. Повара МБДОУ № 220
9	Контроль за биологическими процессами в продуктах питания, связанными с развитием микрофлоры.	постоянно	кладовщик Кащеева Е.И.
10	Обеспечение складских помещений для хранения сухих сыпучих продуктов приборами для измерения температуры и влажности воздуха	постоянно	Зам.заведующего по АХР Жукова Л.И
11	Контроль за материалами, из которых изготовлены инвентарь, посуда, тара, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.	постоянно	кладовщик Кащеева Е.И. Зам.заведующего по АХР Жукова Л.И. Шеф-повар Тупикова Е.А.
12	Обеспечение маркировки кухонного инвентаря и кухонной посуды для сырых и готовых пищевых продуктов.	постоянно	Шеф-повар Тупикова Е.А. Повара МБДОУ № 220
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 Кащеева Е.И.
14	Контроль за невозможностью контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.	постоянно	Шеф-повар Тупикова Е.А. кладовщик Кащеева Е.И.
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 Кащеева Е.И.
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 Кащеева Е.И.
17	Обеспечение условий хранения картофеля и корнеплодов в сухом, темном помещении; капусты - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеных, соленых овощей - при температуре не выше +10 С.	постоянно	кладовщик Кащеева Е.И.
18	Обеспечение условий для хранения продуктов, имеющих специфический запах (специи, сельдь), отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).	постоянно	кладовщик Кащеева Е.И.
19	Контроль за исправностью технологического и холодильного оборудования пищеблока МБДОУ №	постоянно	кладовщик Кащеева Е.И.

	220.		Зам.заведующего по АХР Жукова Л.И. Шеф-повар Тупикова Е.А.
20	Проведение в помещениях пищеблока дезинсекции и дератизации специализированной организацией.	1 раз в месяц	Зам.заведующего по АХР Жукова Л.И.
21	Проведение профилактических мероприятий по недопущению повреждения продуктов питания насекомыми, грызунами и другими вредителями	постоянно	кладовщик Кашеева Е.И. Шеф-повар Тупикова Е.А.
22	Недопущение механических повреждений упаковки продуктов питания при неправильном их размещении и укладке для хранения (в форме разрывов, трещин, вмятин, и т.д.)	постоянно	кладовщик Кашеева Е.И.
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	Шеф-повар Тупикова Е.А. Повара МБДОУ № 220
24	Обеспечение выполнения технологии приготовления блюд, изложенной в технологических картах при кулинарной обработке пищевых продуктов	ежедневно	Шеф-повар Тупикова Е.А. Повара МБДОУ № 220
25	Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд.	ежедневно	Шеф-повар Тупикова Е.А. Повара МБДОУ № 220
26	Обеспечение контроля за отсутствием в крупах посторонних примесей, обеспечение обязательного промывания крупы проточной водой перед использованием .	ежедневно	кладовщик Кашеева Е.И. Шеф-повар Тупикова Е.А. Повара МБДОУ № 220
27	Контроль, создание и соблюдение оптимального режима хранения продуктов: поддержание температурного режима, микроклимата, относительной влажности воздуха, режима освещения в кладовой .	постоянно	кладовщик Кашеева Е.И. Зам.заведующего по АХР Жукова Л.И.
28	соблюдение чистоты помещений пищеблока	постоянно	кладовщик Кашеева Е.И. кухонные рабочие Ветрова Е.Ф. Архипова Т.В.
29	Осуществление контроля за сохранностью товаров (текущий осмотр товаров при хранении);	постоянно	кладовщик Кашеева Е.И.
30	Выполнение соответствующих противопожарных мероприятий	постоянно	кладовщик Кашеева Е.И. Зам.заведующего по АХР Жукова Л.И.
31	Осуществление визуального контроля количества 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 Кашеева Е.И.

32	Регулярная проверка состояния продуктов на предмет появления признаков порчи, следов грызунов и насекомых	ежедневно	кладовщик Кащеева Е.И.
33	Перекладывание упаковок с крупами: верхние - вниз, нижние – вверх	1 раз в неделю	кладовщик Кащеева Е.И.
34	Просушивание и проветривание отсыревших товаров	По мере необходимости	кладовщик Кащеева Е.И.
35	Проведение регулярной уборки, дезодорации, дератизации, дезинсекции и дезинфекции помещений кладовой пищеблока МБДОУ № 220 для поддержания надлежащего санитарно-гигиенического режима	в соответствии с утвержденными графиками	кладовщик Кащеева Е.И. Зам.заведующего по АХР Жукова Л.И. Шеф-повар Тупикова Е.А.
36	Обеспечение наличия документов, подтверждающих качество и безопасность круп.	Постоянно при получении от поставщика	кладовщик Кащеева Е.И.
37	Контроль за соблюдением правил упаковки круп, правильности маркировки, осмотр состояния тары.	Постоянно при получении от поставщика	кладовщик Кащеева Е.И.
38	Осуществление систематического контроля за вкусом, запахом и цветом, зараженностью вредителями продуктов, хранящихся в кладовой МБДОУ № 220.	Постоянно, при получении продуктов от поставщика	кладовщик Кащеева Е.И.
39	Контроль за установленными сроками годности пищевых продуктов, материалов, изделий	постоянно	кладовщик Кащеева Е.И. Шеф-повар Тупикова Е.А.