

Блок мероприятий ежедневного контроля пищеблока ГБДОУ № 107

№ п/п	Мероприятия	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 гос.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).	кладовщик медсестра
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.	кладовщик медсестра зам. зав. по АХР
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.	медсестра зам. зав. по АХР
4	Контроль готовой продукции и кулинарных изделий: <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.	медсестра зам. зав. по АХР
5	Уборка помещений пищеблока: <ul style="list-style-type: none">- мытье полов, удаление пыли и паутины, протирка радиаторов, подоконников, санитарная обработка технологического оборудования (проводится по мере его загрязнения и по окончании работы), обработка производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств;- еженедельно с применением моющих средств мытье стен, осветительной арматуры, очищение стекол от пыли, копоти и т.п.	медсестра зам. зав. по АХР

