


План мероприятий в соответствии с приказами «О профилактике новой коронавирусной инфекции»

Утверждено:
 Заведующий МБДОУ
 Детский сад «Солнышко»
 И. Поздеева. Т.А. 88



Мероприятия	Объекты контроля	Примечания
Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов	Условия транспортировки продуктов и готовых блюд	Наличие специализированного транспорта, товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорта, соблюдения температурных условий при транспортировке
	Сопроводительная документация на продукты и готовые блюда	Товарно-транспортные накладные, документы, подтверждающие качество и безопасность продукции, свидетельства о государственной регистрации для использования в детском питании
	Качество поступающей продукции	Соответствие вида и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, соответствие упаковки и маркировки товара действующим требованиям; органолептических показателей продукции, остаточных сроков годности на момент поставки
Контроль на этапе хранения поступающего сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	<ol style="list-style-type: none"> 1. Исправность холодильного оборудования. 2. Соблюдение сроков и условий хранения пищевых продуктов. 3. Соблюдение температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции. 4. Соблюдение правил товарного соседства. 5. Отсутствие видимых признаков порчи продукции 	
Контроль на этапе технологического процесса	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдение технологических процессов на всех этапах производства продукции. 2. Соблюдение температурно-временных параметров производства и хранения. 3. Отсутствие встречных, пересекающихся потоков 	

	<p>полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары.</p> <p>4. Наличие и исправность необходимого технологического оборудования.</p> <p>5. Ассортимент и объем производимой продукции</p>	
Контроль готовой продукции и кулинарных изделий	<p>1. Органолептические показатели, условия реализации готовых блюд (соблюдение правил товарного соседства, температурного режима, использования инвентаря – лопаток, ложек и т. д.).</p> <p>2. Маркировки инвентаря и разделочных досок.</p> <p>3. Сроки приготовления и реализации готовых блюд.</p> <p>4. Масса нетто одной порции.</p> <p>5. Полнота вложения компонентов блюда, соотношения компонентов</p>	
Контроль уборки помещений пищеблока	<p>1. Мытье полов, удаление пыли , протирание радиаторов, подоконников.</p> <p>2. Санитарная обработка технологического оборудования.</p> <p>3. Обработка производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств</p>	Проводится ежедневно