

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

**План мероприятий по предупреждению порчи и ухудшения качества
круп в кладовой МБДОУ 220.**

№ п/п	мероприятия	Сроки проведения	ответственный
	организационные		
1	Контроль за химическими и физическими процессами, которые возникают под воздействием факторов внешней среды при хранении круп	постоянно	кладовщик Кащеева Е.И.
2	Контроль за биологическими процессами, связанными с развитием микрофлоры.	постоянно	кладовщик Кащеева Е.И.
3	Мероприятия по недопущению повреждения круп насекомыми, грызунами и другими вредителями	постоянно	кладовщик Кащеева Е.И. Шеф-повар Тушикова Е.А.
4	Недопущение механических повреждений упаковки круп при неправильном их размещении и укладке для хранения (в форме разрывов, трещин, вмятин, и т.д.)	постоянно	кладовщик Кащеева Е.И.
5	Контроль, создание и соблюдение оптимального режима хранения круп: поддержание температурного режима, микроклимата, относительной влажности воздуха, режима освещения в кладовой (с помощью термометров, отопления, вентилирования помещений с помощью систем природной и искусственной вентиляции, применение веществ, которые впитывают влагу)	постоянно	кладовщик Кащеева Е.И. Зам.заведующего по АХР Жукова Л.И.
6	соблюдение чистоты складских помещений	постоянно	кладовщик Кащеева Е.И. кухонные рабочие Ветрова Е.Ф. Архипова Т.В.
7	Осуществление контроля за сохранностью товаров (текущий осмотр товаров при хранении);	постоянно	кладовщик Кащеева Е.И.
8	Выполнение соответствующих противопожарных	постоянно	кладовщик

	мероприятий		Кашеева Е.И. Зам.заведующего по АХР Жукова Л.И
9	Осуществление визуального контроля количества и качества круп 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.
10	Регулярная проверка состояния круп на предмет появления признаков порчи, следов грызунов и насекомых	ежедневно	кладовщик Кашеева Е.И.
11	Перекладывание упаковок с крупами: верхние - вниз, нижние – вверх	1 раз в неделю	кладовщик Кашеева Е.И.
12	Просушивание и проветривание отсыревших товаров	По мере необходимости	кладовщик Кашеева Е.И.
13	Проведение регулярной уборки, дезодорацию, дератизацию, дезинсекцию и дезинфекцию помещений кладовой пищеблока МБДОУ № 220 для поддержания надлежащего санитарно-гигиенического режима	в соответствии с утвержденными графиками	кладовщик Кашеева Е.И. Зам.заведующего по АХР Жукова Л.И. Шеф-повар Тупикова Е.А.
14	Обеспечение наличия документов, подтверждающих качество и безопасность круп.	Постоянно при получении от поставщика	кладовщик Кашеева Е.И.
15	Контроль за соблюдением правил упаковки круп, правильности маркировки, осмотр состояния тары.	Постоянно при получении от поставщика	кладовщик Кашеева Е.И.
16	Производить размещение круп с учетом видового и сортового состава и условий сохранности качества крупы в штабели (расстояние между штабелями и около стен 70 см и высота над полом не менее 15 см). Каждый штабель контролировать на возможное увлажнение и уплотнение путем визуального осмотра.	Постоянно при получении от поставщика	кладовщик Кашеева Е.И.
17	Осуществление контроля за вкусом, запахом и цветом, зараженностью вредителями круп, хранящихся в кладовой МБДОУ № 220.	Постоянно при получении от поставщика	кладовщик Кашеева Е.И.
18	Не допускать в детское питание крупы с затхлым, плесневелым запахом, с запахом прогорклого крупяного жира, зараженные вредителями, крупы, имеющие явные признаки недоброкачества	постоянно	кладовщик Кашеева Е.И. Шеф-повар Тупикова Е.А.
19	Не допускать в детское питание крупы, не имеющие сертификата качества или удостоверения качества и безопасности (в отношении продукции российского производства), документов изготовителя и поставщика круп, подтверждающих ее происхождение, в отношении которой отсутствует информация о государственной регистрации и подтверждении соответствия требованиям нормативных документов	постоянно	кладовщик Кашеева Е.И. Шеф-повар Тупикова Е.А.
20	Контроль за установленными сроками годности круп	постоянно	кладовщик Кашеева Е.И. Шеф-повар Тупикова Е.А.