

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 22 «Зайчик»

_____ О.В. Самохина
01.09. 2022г.

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

№ п/п	Мероприятия	Сроки проведения	Ответственный
1	Контроль за химическими и физическими процессами, которые возникают под воздействием факторов внешней среды при хранении круп	Постоянно	Медсестра
2	Контроль за биологическими процессами, связанные с развитием микрофлоры	Постоянно	Медсестра
3	Мероприятия по недопущению повреждения круп насекомыми, грызунами и другими вредителями	Постоянно	Медсестра, повар
4	Недопущение механических повреждений упаковки круп при неправильном их размещении и укладке для хранения (в форме разрывов, трещин, вмятин и т.д.)	Постоянно	Медсестра
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	Медсестра, завхоз
6	Соблюдение чистоты складских помещений	Постоянно	Медсестра, повар
7	Осуществление контроля за сохранностью товаров (текущий осмотр товаров при хранении)	Постоянно	Медсестра
8	Выполнение соответствующих пожарных мероприятий	Постоянно	Медсестра, завхоз
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 1 – 2 раз в неделю	Медсестра
10	Регулярная проверка состояния круп на предмет появления признаков порчи, следов грызунов и насекомых	Ежедневно	Медсестра

11	Переключивание упаковок с крупами: верхние – вниз, нижние – вверх	1 раз в неделю	Медсестра
12	Просушивание и проветривание отсыревших товаров	По мере необходимости	Медсестра
13	Проведение регулярной уборки, дезодорации, дератизации, дезинсекции и дезинфекцию помещений кладовой пищеблока МБДОУ «Детский сад № 22 «Зайчик» для поддержания надлежащего санитарно-гигиенического режима	В соответствии с утвержденными графиками	Повар, завхоз
14	Обеспечение наличия документов, подтверждающих качество и безопасность круп	Постоянно при получении от поставщика	Медсестра
15	Контроль за соблюдением правил упаковки круп, правильности маркировки, осмотр состояния тары	Постоянно при получении от поставщика	Медсестра
16	Производить размещение круп с учетом видового и сортового состава и условий сохранности качество 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	Медсестра
17	Осуществление контроля за вкусом, запахом и цветом, зараженностью вредителями круп, хранящимися в кладовой МБДОУ «Детский сад № 22 «Зайчик»	Постоянно при получении от поставщика	Медсестра
18	Не допускать в детское питание крупы с затхлым, плесневелым запахом, с запахом прогорклого крупяного жира, зараженные вредителями, крупы, имеющие явные признаки недоброкачества	Постоянно	Медсестра, повар
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	Медсестра, повар
20	Контроль за установленными сроками годности круп постоянно	Постоянно	Медсестра, повар