



План мероприятий по организации питания учеников

Мероприятие	Ответственный	Срок
Проверить наличие журналов и провести инструктаж для сотрудников пищеблока по правилам их ведения: - журнал бракеража готовой продукции; - журнал бракеража скоропортящейся продукции; - журнал учета температуры и влажности в складских помещениях; - журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ответственный за питание Бохова В.Р.	До 06.09.2024 г.
Проверить соответствует ли порядок хранения продукции нормам, которые прописали в методрекомендациях (МР 2.3.6.0233-21)	Ответственный за питание Бохова В.Р.	До 06.09.2024 г.
Выбрать эффективные моюще-дезинфицирующие средства (МДС), провести инструктаж для сотрудников пищеблока по правильному дозированию, контролю смываемости	Ответственный за питание Бохова В.Р.	До 06.09.2024 г.
Проверить наличие и исправность термометров для контроля температурного режима холодильных камер и кладовых	Ответственный за питание Бохова В.Р.	До 06.09.2024 г.
Подготовить комплекты посуды и инвентаря для отбора суточных проб	Ответственный за питание Бохова В.Р.	До 06.09.2024 г.
Проверить маркировку столов, холодильников, стеллажей, инвентаря, кухонной посуды, тары для хранения сыпучих продуктов. При необходимости нанести повую	Ответственный за питание Бохова В.Р.	До 06.09.2024 г.
Проинспектировать целостность посуды, изъять и заменить посуду со сколами, трещинами, отбитыми краями, деформированную	Ответственный за питание Бохова В.Р.	До 06.09.2024 г.