

-Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции в пищеблоке выделить доски и ножи в достаточном количестве и использовать раздельный инвентарь согласно нанесенной маркировке -срок до 10.04.2022 г

В соответствии п 1.8 и 2.9.5. СП 2.4.3648-202; п.2.1.

-В МКОУ «Логоновитинская СОШ» обеспечить осуществление программы производственного контроля в полном объеме -срок до 10.04.2022 г

В соответствии разделу 2 п.2.16.СанПиН 2.3/2.4.3590-20: п. 2.5.3. и 2.5.2 СП 2.4.3648-20. Обеспечить покрытие пола и стен позволяющую проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами -срок до 10.04.2022 г

В соответствии разделу 2 7.3. СП 2.4.3648. Приобрести термометры для зала приема пищи и учебных помещений -срок до 10.04.2022 г

- В соответствии разделу п. 2.8.6. СП 2.4.3648-20. Обеспечить источники искусственного освещения плафонами имеющими светорассеивающую и пылевлагозащищенную конструкцию -срок до 10.04.2022 г

- В соответствии разделу 3 п.3.2; 3.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приобрести термометр для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю -срок до 10.04.2022 г

-В соответствии разделу п 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20. Приобрести инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеющую мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах -срок до 10.04.2022 г

- В соответствии разделу 3 п.3.2; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 В конце рабочего дня проводить обработку всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению (приобрести емкости для обработки посуды дез. средствами) -срок до 10.04.2022 г

- В соответствии разделу 8 п.8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции отбирать суточные пробы с нанесением соответствующей информации на стерильную банку (название блюда, дата отбора и подпись ответственного лица).

Оценку качества блюд проводить бракеражной комиссией в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям - постоянно.

- В МКОУ проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний. Результаты осмотра занести в гигиенический журнал здоровья-завести журнал

соответствия разделу 3 п.3.2; 3.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 -срок до 10.04.2022 г

-В соответствии разделу 3 п.3.2; 3.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20