

-С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующие особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени, информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования", в соответствии с рекомендуемой формой.

-срок до 10.04.2022 г

- В соответствии разделу 8 п.8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

- В целях профилактики йододефицитных состояний у детей МБОУ использовать соль повarenную пищевую йодированную при приготовлении блюд и кулинарных изделий постоянно.

- В соответствии разделу 2 п.2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

- В МКОУ в пищеблоке проводить регулярную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей вытирать до и после каждого приема пищи с использованием дез. средств.

- В соответствии разделу п.п. 2.2.3 и 2.17 СП 2.4.3648-20. Обеспечить сбор и обращение отходов в соответствии требованиями по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории. В хозяйственной зоне оборудовать площадку для сбора мусора на расстоянии не менее 25 м от здания, с твердым покрытием установленным контейнером с крышкой

-срок до 10.04.2022 г

- В соответствии разделу 2 п.2.2 и 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

- Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья с проведением бракеража пищевой продукции с соответствующими записями в бракеражном журнале. Без маркировки и соответствующей информации не принимать товар. Ярлыки от товара сохранять до завершения использования продукции - постоянно.

- В соответствии п 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20

-С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующие особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных)

-срок до 10.04.2022 г

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделить отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета хранить отдельно от инвентаря для уборки других помещений, в соответствии разделу п.2.19 СП 2.4.3648-20-срок до 15.03.2022.

Руководителю МКОУ представить:

- перечень документов, проведенных мероприятий по результатам контроля исполнения Программы производственного контроля; при организации питания обучающихся - договор на provision питания лабораторный контроль в организации, аккредитованной в установленном порядке в национальной в Ресурсы Росаккредитации; результаты (протоколы) лабораторно-инструментальных исследований;

- договор на вывоз ТБО с актами выполненных работ за период с начала календарного года и за предыдущий год; -срок до 10.04.2022 г

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения