

упаковке. Данная продукция перемещается в специальную выделенную зону, отдельно от качественной продукции до их идентификации, возврату поставщику.		
Усилить контроль за последовательностью и поточностью технологических операций изготовления пищевой продукции.	ежедневно	Шеф-повар Романцова М.П.
Повысить контроль за санитарной обработкой и дезинфекцией технических средств, посуды используемых при приготовлении пищевой продукции.	ежедневно	Шеф-повар Романцова М.П.
Усилить контроль соблюдения работниками правил личной гигиены.	ежедневно	Мед. работник Воробьева И.В.
Проведение контроля за функционированием холодильного оборудования и его состоянием исключающем заражение пищевой продукции	до 20.10.22г.	Зам. директора по АХР Аникина И.П.
Проведение занятия с сотрудниками пищеблока по соблюдению требований Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20, 2.4.5.2409-08	до 20.10.22г.	Мед. работник Воробьева И.В.
Провести внеплановую генеральную уборку и дезинфекцию кухонной посуды и оборудования	до 14.10.22г.	Зам. директора по АХР Аникина И.П.
Усилить контроль за последовательностью и точностью приготовления блюд, согласно технологическим картам	ежедневно	Шеф-повар Романцова М.П.
Разместить программу мероприятий по предотвращению причинения вреда на официальном сайте МАОУ СШ №17	до 22.10.22 г.	Директор Скачкова В.С.
Направить в Роспотребнадзор информацию о ходе реализации программы мероприятий по предотвращению причинения вреда	до 22.10.22г.	Директор Скачкова В.С.
Направить в Роспотребнадзор информацию о выполнении мероприятий по предотвращению причинения вреда	до 26.10.22г.	Директор Скачкова В.С.
Провести отбор проб готовой продукции на микробиологические показатели	до 26.10.22г.	Зам. директора по АХР Аникина И.П.
Провести отбор пробы воды на пищеблоке на микробиологические показатели	до 26.10.22г	Зам. директора по АХР Аникина И.П.