

### 3.1. Каллаевой :

- Проверить сроки прохождения медицинских осмотров у сотрудников пищеблок
- Проверить наличие личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, о результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (до « 31» августа 2022г.).

### 3.2. Магомедову А.Г.:

- Не допускать прием пищевых продуктов и продовольственного сырья без сопроводительных документов (товарно-транспортная накладная, сертификат соответствия) (постоянно).
- Уделять должное внимание качеству и безопасности поступающей продукции:
  - проверять соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям;
- не допускать пищевые продукты с истекшим сроком хранения и признаками порчи; соблюдать товарное соседство;
  - отслеживать чистоту в машине;
  - контролировать наличие и использование контейнеров (постоянно).
  - Осуществлять действенный контроль за недопустимостью встречных потоков сырья, готовой продукции, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары (постоянно).
  - Следить за строгим соблюдением режима тепловой обработки (изделия из мясных, рыбных и молочных продуктов) (постоянно).
  - Строго выполнять сроки и условия хранения продуктов; следить за исправностью холодильного оборудования и температурного режима в холодильных камерах (постоянно).

### 3.3. Каллаевой И.Ш.:

- Контролировать выполнение правил личной гигиены.
- Своевременно заполнять документацию: бракераж сырой продукции, журнал контроля за рационом питания и приемки готовой кулинарной продукции, ведомость анализа используемого набора продуктов (накопительная ведомость).
- Обеспечить пищеблок необходимой документацией:
  - технология приготовления блюд;
  - типовой рацион питания для детей;
  - журнал отходов;
  - журнал контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе);
  - журнал регистрации температуры влажностного режима в помещениях кладовых (овощная продуктовая) и холодильном оборудовании;
- Пересмотреть содержание информационного стенда «Сбалансированное питание - залог здоровья»:
  - график закладки продуктов;
  - график выдачи готовой продукции в группы;