

Приложение 2

к Положению о порядке
организации питания обучающихся
муниципального автономного
общеобразовательного учреждения
лицея №5 города Ставрополя

Перечень и периодичность мероприятий проводимых для осуществления производственного контроля

№/№	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер, в цехе для обработки яйца	Ежедневно
2.	Ведение температурного журнала	Ежедневно
3.	Ведение бракеражного журнала	Ежедневно
4.	Ведение тетради здоровья	Ежедневно
5.	Ведение журнала витаминизации	В течение года
6.	Технологические карты. Приготовление качественной пищи в соответствии с нормой закладки сырья	Ежедневно
7.	Отбор суточных проб	Ежедневно
8.	Документальная и органолептическая оценки блюд	Ежедневно
9.	Поступление сертификатов на продукты питания, ветеринарная документация	Ежедневно
10.	Контроль за проверкой весов	1 раз в год
11.	Проверка качества и своевременности уборки помещений	Ежедневно
12.	Соблюдение режима дезинфекции	Во время карантина
13.	Соблюдение личной гигиены	Ежедневно
14.	Прохождение санминимума	1 раз в два года
15.	Прохождение медосмотра	1 раз в год
16.	Журнал вводного инструктажа на рабочем месте	При поступлении на работу
17.	Техника безопасности на рабочем месте	1 раз в год
18.	Контроль за ведением журнала аварийных ситуаций	Постоянно
19.	Контроль за режимом мытья столовой и кухонной посуды	Ежедневно