

Программа мероприятий по предотвращению причинения вреда потребителям продукцией, не соответствующей требованиям законодательства в области технологического регулирования ~~блюд~~



Утверждаю
 Директор школы
 Р.Р. Таулетбаев

№	Наименование мероприятия	Срок	Ответственный
1	Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции	Постоянно	Повар
2	Выбор последовательности и точности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного(пищевого) сырья и пищевой продукции	Постоянно	Повар
3	Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.	Постоянно	Завхоз
4	Обеспечить периодичность прохождения медицинских осмотров .	Ежегодно	Директор, заведующая
5	Обеспечить прохождение гигиенической подготовки «санитарного минимума» и аттестации.	Ежегодно	Директор, заведующая
6	Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях безопасности пищевой продукции	Постоянно	Завхоз, повар
7	Создать условия для соблюдения правил личной гигиены (постоянное наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги, моющих и дезинфицирующих средств)	Постоянно	Завхоз
8	Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, производственных помещений,	Постоянно	Завхоз, повар, помощник повара

	технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции		
9	Контроль за качеством поступающих продуктов	Постоянно	Завхоз
10	Контроль за процессом выгрузки пищевых продуктов. Не допускать складирования пищевых продуктов в неположенном месте.	Постоянно	Завхоз
111	Контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд	Постоянно	Бракеражная комиссия
12	Контроль изготовления продукции в соответствии с разработанными технологическими картами	Постоянно	Повар
13	Размещение информации о проводимой программе мероприятий на официальном сайте	До 09.11.2021	Директор, заведующая