

15	<p>Проверка выполнения санитарно – эпидемиологических требований в пищеблоке:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов;</li> <li>2. уборки столовой;</li> <li>3. правила мытья посуды;</li> <li>4. контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках;</li> <li>5. контроль за технологией приготовления пищи по технологическим картам;</li> <li>6. контроль за соблюдением сроков годности пищевых продуктов контроль за качеством принимаемой на пищеблоке продукции;</li> <li>7. контроль за качеством готовых блюд, правильностью состояния 10-дневного примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п.</li> <li>8. контроль правильности кулинарной обработки;</li> <li>9. контроль за наличием йодированной соли;</li> <li>10. контроль за наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. Растворов;</li> <li>11. контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;</li> <li>12. соблюдением сроков прохождения медицинских осмотров поварами.</li> </ol>	<p><b>1 раз в нед</b></p> <p>-/-</p> <p><b>2 раз. в нед.</b></p> <p>-/-</p> <p>-/-</p> <p><b>ежедневно</b></p> <p>-/-</p> <p><b>1 раз в нед.</b></p> <p><b>1 раз в мес.</b></p> <p><b>1 раз в нед.</b></p> <p><b>1 раз в мес.</b></p> <p><b>1 раз в квартал</b></p>
16	Проведение осмотра детей на педикулез	<b>1 раз в год</b>
17	Контроль за состоянием физического воспитания и спортивно-массовой работы среди учащихся.	<b>1 раз в чет.</b>