

ПАМЯТКА

для проверки готовности школ Шамильского района
организовать горячее качественное питание учащихся 1-4 кл.

1. Наличие пищеблока, его состояние (посадочные места, площадь, посуда, электро или газовые плиты, холодильники) соответствие санитарно-гигиеническим требованиям.
2. В перспективе необходимость; строительства, реконструкции, пристройки или капитального ремонта пищеблока.
3. Повар (прохождение медкомиссии, наличие медкнижки, документ о прохождении обучения).
4. Обновление комиссии технологического контроля за качеством продуктов питания, калорийностью и калкуляцией (3-5 человек, в том числе представитель родительского комитета).
5. Размещение 2-недельного меню на сайте школы.
6. Горячая и холодная вода, наличие канализации или выгребная яма.
7. Наличие помещения для хранения продуктов (состояние помещения) склад.
8. Хранение продуктов по требованиям СанПиНа.
9. Журнал ознакомления работников с требованиями СанПин под роспись.
10. Памятка для работников пищеблока с требованиями СанПин.
11. Наличие дезинфицирующих средств.