

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов |  |  |  |  |
| 2.3 | Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах | Наличие соответствующей документации | 1 раз в месяц | Зав. производством | Акты проверок |
| 2.4 | Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья  наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации | Правильность и систематичность заполнения бракеражного журнала, своевременное списание скоропортящихся продуктов | 1 раз в месяц | Ответственный за организацию питания, медицинский работник | Журнал бракеража пищевых продуктов и производственного сырья, акты проверок |
| 2.5 | Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки | Наличие соответствующей маркировки тары, продуктов | 1 раз в месяц | Ответственный за организацию питания, зав. производством, медицинский работник | Акты проверок |
| 2.6 | Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале | Правильность и систематичность заполнения журнала, | 1 раз в месяц | Зав. производством, медицинский работник | Акты проверок, температурная карта холодильного оборудования |
| 2.7 | Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки | Условия хранения, маркировка | 1 раз в месяц | Зав. производством, медицинский работник | Акты проверок |
| 2.8 | Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями  полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.),  мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, овощи чищеные,  рыба, филе или потрошеная, без головы | Номенклатура продукции | 1 раз в месяц | Зав. производством, медицинский работник | Акты проверок |
| 2.9 | Наличие в складском помещении термометра и гигрометра | Наличие оборудования | 1 раз в год | Зам. директора по АХЧ | Акт проверки |
| **3. Оборудование и инвентарь пищеблока** | | | |  |  |
| 3.1 | Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой | Маркировка инвентаря | 1 раз в месяц | Комиссия по контролю за организацией питания, Медицинский работник, зав. производством | Акт проверки |
| 3.2 | Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии | Исправность вентиляции | 1 раз в год к приемке | Зам. директора по АХЧ | Акт проверки оборудования, акт приемки школы к новому учебному году |
| 3.3 | Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия | Исправность оборудования | 1 раз в год к приемке | Зам. директора по АХЧ | Акт проверки оборудования, акт приемки школы к новому учебному году |
| 3.4 | **Столовая обеспечена** |  |  |  |  |
|  | Фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место | Наличие посуды | 1 раз в квартал | Комиссия за организацией питания, зав. производством, зам. директора по АХЧ | Акты проверок |
|  | столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место | Наличие посуды | 1 раз в квартал | Комиссия за организацией питания, зав. производством, зам. директора по АХЧ | Акты проверок |
| 4. **Оборудование моечных** | | | |  |  |
| 4.1 | Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время | Наличие инструкции | 1 раз в месяц | Комиссия за организацией питания, зав. производством, зам. директора по АХЧ | Акты проверок |
| 4.2 | Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками | Исправность оборудования | 1 раз в год к приемке | Комиссия за организацией питания, зав. производством, зам. директора по АХЧ | Акт проверки |
| 4.3 | Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола | Наличие оборудования | 1 раз в год к приемке | Комиссия за организацией питания, зав. производством, зам. директора по АХЧ | Акт проверки |
| 4.4 | Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре | Правильная маркировка тары, соблюдение инструкции | 1 раз в месяц | Комиссия за организацией питания, зав. производством, зам. директора по АХЧ | Акт проверки |
| 4.5 | Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 | Маркировка тары, своевременный вывоз | 1 раз в месяц | Комиссия за организацией питания, зав. производством, зам. директора по АХЧ | Акты проверок |
| 5. **Санитарное состояние пищеблока** | | | |  |  |
| 5.1 | Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте | Соблюдение инструкции | ежедневно | Комиссия за организацией питания, зав. производством, зам. директора по АХЧ | Акты проверок |
| 5.2 | Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения | Соблюдение инструкции | ежедневно | Комиссия за организацией питания, зав. производством, зам. директора по АХЧ | Акты проверок |
| 5.3 | Соблюдается график проведения генеральных уборок | Соблюдение инструкции | 1 раз в месяц | Комиссия за организацией питания, зав. производством, зам. директора по АХЧ | Акты проверок |
| 5.4 | Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации, работы по дезинсекции, дератизации проводятся | Контроль за выполнением работ | 1 раз в квартал | Комиссия за организацией питания, зав. производством, зам. директора по АХЧ | Акты выполненных работ |
| 5.5 | Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте | Соблюдение инструкции | 1 раз в месяц | Комиссия за организацией питания, зав. производством, зам. директора по АХЧ | Акты проверок |
| 5.6 | Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке.  Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды | Соблюдение инструкции, наличие спецодежды | 1 раз в квартал | Комиссия за организацией питания, зав. производством, зам. директора по АХЧ | Акты проверок |
| 6**. Рацион питания** | | | | |  |
| 6.1 | Имеется примерное 10-дневное меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю, согласованное руководителем учреждения | Наличие меню | 1 раз в год | Старший повар, члены бракеражной комиссии | Протокол заседания комиссии |
| 6.3 | Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню | Наличие меню | 1 раз в 10 дней | Старший повар, члены бракеражной комиссии | Акты проверок |
| 6.4 | Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка | Наличие меню | ежедневно | Старший повар, члены бракеражной комиссии | Протокол заседания комиссии |
| 6.5 | Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка | Наличие меню | ежедневно | Старший повар, члены бракеражной комиссии | Протокол заседания комиссии |
| 6.6 | Выходы блюд соответствуют | Раздача | ежедневно | Старший повар, члены бракеражной комиссии | Протокол заседания комиссии |
| 6.7 | Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню | Наличие технологических карт | ежедневно | Старший повар, члены бракеражной комиссии | Акты проверок, собеседования с сотрудниками |
| 6.8 | Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале | Правильность ведения журнала закладки блюд | 1 раз в неделю | Ответственный за организацию питания, медицинский работник | Бракеражный журнал |
| 6.9 | Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы,  срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч.,  осуществляется контроль выхода порционных блюд | Правильность ведения бракеражного журнала | ежедневно | Бракеражная комиссия | Акты проверок |
| 6.10 | Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2-+6 градусов | Специальные контейнеры, температура хранения | ежедневно | Медицинский работник | Бракеражный журнал |
| 6.11 | В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом | Наличие спецификации | ежедневно | бракеражная комиссия | Бракеражный журнал |
| 6.12 | Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" | Систематичность ведения ведомости | ежедневно | Зав. производством, медицинский работник | Ведомость контроля |
| 6.13 | Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) | Своевременное заполнение | 1 раз в 10 дней | Медицинский работник | Ведомость контроля |
| 6.14 | Проводится дополнительная витаминизация (C-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки) | Сертификаты | постоянно при проведении витаминизации | Медицинский работник | Журнал витаминизации блюд, акт проверки |
| 7. **Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора** | | | | |  |
| 7.1 | Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок | Наличие договора |  | Директор МАОУ «СОШ № 24» г. Перми | Договор № 3199 от 28.10.2015 г. |
| 7.2 | Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований:  микробиологические исследования проб готовых блюд - 1 раз в квартал;  калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - 1 раз в год;  микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - 2 раза в год;  питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год | Наличие акта | в соответствии с программой | Зав. производством, медицинский работник | Протоколы лабораторных испытаний |
| 7.3 | Имеются акты о проведении визуальных проверок | Наличие акта | 2 раза в год | Зав. производством, мед. работник | Акт проверки |
| 8**. Обеспечение питьевого режима** | | | | |  |
| 8.1 | Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями | Наличие сертификатов | ежедневно | Комиссия за организацией питания, зав. производством, зам. директора по АХЧ, мед. работник | Акт проверки |
| 8.2. | Использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков | Наличие сертификатов | ежедневно | Комиссия за организацией питания, зав. производством, зам. директора по АХЧ | Акт проверки |
| 8.3 | Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня | Доступ к питьевым фонганчикам | ежедневно | Дежурный администратор | Акт проверки |
| 8.4 | Обеспечение достаточного количества чистой посуды | Наличие посуды | ежедневно | Мед. работник | Акт проверки |

Директор школы И.Н.Котельникова

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ «СОШ № 24»

\_\_\_/Котельникова И.Н.

« 31» августа 2017г.

**Программа**

**производственного контроля организации питания в МАОУ «СОШ №24 города Перми на 2016-2017 учебный год.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | | Позиции | Место контроля, нормативные документы | Кратность проверки | Контролирующее лицо | Учетно - отчетнаяформа |
| 1. Кадровое обеспечение пищеблока | | | | | | |
| 1.1 | | Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока | Наличие документов об образовании у сотрудников пищеблока | При поступлении на работу/1 раз в год | Зам.директора по АХЧ | Личное дело сотрудника |
| 1.2. | | Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года | Наличие документов об образовании у сотрудников пищеблока | 1 раз в год | Зам.директора по АХЧ | Личное дело сотрудника |
| 1.3 | | Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год | Наличие пройденной медкомиссии, допуск к работе у сотрудников пищеблока | 1 раз в год | Медицинский работник | Личное дело сотрудника, акт приемки школы к новому учебному году |
| 1.4 | | Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года | Наличие пройденной гигиенической подготовки, допуск к работе у сотрудников пищеблока | 1 раз в год | Медицинский работник | Отметка в мед. Книжке сотрудника, акт приемки школы к новому учебному году |
| 1.5 | | Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей | Отсутствие симптомов заболеваний | ежедневно | Медицинский работник | Журнал здоровья работников пищеблока |
| 2**. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья** | | | | |  |  |
| 2.1 | | Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья | Правильность и систематичность заполнения бракеражного журнала | 1 раз в месяц | Ответственный за организацию питания, медицинский работник | Бракеражный журнал, акты проверок |
| 2.2 | | Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации).  Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов | Наличие соответствующей документации | 1 раз в месяц | Зав. производством | Акты проверок |
| 2.3 | | Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах | Наличие соответствующей документации | 1 раз в месяц | Зав. производством | Акты проверок |
| 2.4 | | Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья  наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации | Правильность и систематичность заполнения бракеражного журнала, своевременное списание скоропортящихся продуктов | 1 раз в месяц | Ответственный за организацию питания, медицинский работник | Журнал бракеража пищевых продуктов и производственного сырья, акты проверок |
| 2.5 | Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки | Наличие соответствующей маркировки тары, продуктов | 1 раз в месяц | Ответственный за организацию питания, зав. производством, медицинский работник | Акты проверок |
| 2.6 | Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале | Правильность и систематичность заполнения журнала, | 1 раз в месяц | Зав. производством, медицинский работник | Акты проверок, температурная карта холодильного оборудования |
| 2.7 | Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки | Условия хранения, маркировка | 1 раз в месяц | Зав. производством, медицинский работник | Акты проверок |
| 2.8 | Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями  полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.),  мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, овощи чищеные,  рыба, филе или потрошеная, без головы | Номенклатура продукции | 1 раз в месяц | Зав. производством, медицинский работник | Акты проверок |
| 2.9 | Наличие в складском помещении термометра и гигрометра | Наличие оборудования | 1 раз в год | Зам. директора по АХЧ | Акт проверки |
| **3. Оборудование и инвентарь пищеблока** | | | |  |  |
| 3.1 | Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой | Маркировка инвентаря | 1 раз в месяц | Комиссия по контролю за организацией питания, Медицинский работник, зав. производством | Акт проверки |
| 3.2 | Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии | Исправность вентиляции | 1 раз в год к приемке | Зам. директора по АХЧ | Акт проверки оборудования, акт приемки школы к новому учебному году |
| 3.3 | Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия | Исправность оборудования | 1 раз в год к приемке | Зам. директора по АХЧ | Акт проверки оборудования, акт приемки школы к новому учебному году |
| 3.4 | **Столовая обеспечена** |  |  |  |  |
|  | Фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место | Наличие посуды | 1 раз в квартал | Комиссия за организацией питания, зав. производством, зам. директора по АХЧ | Акты проверок |
|  | столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место | Наличие посуды | 1 раз в квартал | Комиссия за организацией питания, зав. производством, зам. директора по АХЧ | Акты проверок |
| 4. **Оборудование моечных** | | | |  |  |
| 4.1 | Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время | Наличие инструкции | 1 раз в месяц | Комиссия за организацией питания, зав. производством, зам. директора по АХЧ | Акты проверок |
| 4.2 | Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками | Исправность оборудования | 1 раз в год к приемке | Комиссия за организацией питания, зав. производством, зам. директора по АХЧ | Акт проверки |
| 4.3 | Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола | Наличие оборудования | 1 раз в год к приемке | Комиссия за организацией питания, зав. производством, зам. директора по АХЧ | Акт проверки |
| 4.4 | Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре | Правильная маркировка тары, соблюдение инструкции | 1 раз в месяц | Комиссия за организацией питания, зав. производством, зам. директора по АХЧ | Акт проверки |
| 4.5 | Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 | Маркировка тары, своевременный вывоз | 1 раз в месяц | Комиссия за организацией питания, зав. производством, зам. директора по АХЧ | Акты проверок |
| 5. **Санитарное состояние пищеблока** | | | |  |  |
| 5.1 | Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте | Соблюдение инструкции | ежедневно | Комиссия за организацией питания, зав. производством, зам. директора по АХЧ | Акты проверок |
| 5.2 | Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения | Соблюдение инструкции | ежедневно | Комиссия за организацией питания, зав. производством, зам. директора по АХЧ | Акты проверок |
| 5.3 | Соблюдается график проведения генеральных уборок | Соблюдение инструкции | 1 раз в месяц | Комиссия за организацией питания, зав. производством, зам. директора по АХЧ | Акты проверок |
| 5.4 | Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации, работы по дезинсекции, дератизации проводятся | Контроль за выполнением работ | 1 раз в квартал | Комиссия за организацией питания, зав. производством, зам. директора по АХЧ | Акты выполненных работ |
| 5.5 | Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте | Соблюдение инструкции | 1 раз в месяц | Комиссия за организацией питания, зав. производством, зам. директора по АХЧ | Акты проверок |
| 5.6 | Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке.  Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды | Соблюдение инструкции, наличие спецодежды | 1 раз в квартал | Комиссия за организацией питания, зав. производством, зам. директора по АХЧ | Акты проверок |
| 6**. Рацион питания** | | | | |  |
| 6.1 | Имеется примерное 10-дневное меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю, согласованное руководителем учреждения | Наличие меню | 1 раз в год | Старший повар, члены бракеражной комиссии | Протокол заседания комиссии |
| 6.3 | Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню | Наличие меню | 1 раз в 10 дней | Старший повар, члены бракеражной комиссии | Акты проверок |
| 6.4 | Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка | Наличие меню | ежедневно | Старший повар, члены бракеражной комиссии | Протокол заседания комиссии |
| 6.5 | Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка | Наличие меню | ежедневно | Старший повар, члены бракеражной комиссии | Протокол заседания комиссии |
| 6.6 | Выходы блюд соответствуют | Раздача | ежедневно | Старший повар, члены бракеражной комиссии | Протокол заседания комиссии |
| 6.7 | Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню | Наличие технологических карт | ежедневно | Старший повар, члены бракеражной комиссии | Акты проверок, собеседования с сотрудниками |
| 6.8 | Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале | Правильность ведения журнала закладки блюд | 1 раз в неделю | Ответственный за организацию питания, медицинский работник | Бракеражный журнал |
| 6.9 | Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы,  срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч.,  осуществляется контроль выхода порционных блюд | Правильность ведения бракеражного журнала | ежедневно | Бракеражная комиссия | Акты проверок |
| 6.10 | Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2-+6 градусов | Специальные контейнеры, температура хранения | ежедневно | Медицинский работник | Бракеражный журнал |
| 6.11 | В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом | Наличие спецификации | ежедневно | бракеражная комиссия | Бракеражный журнал |
| 6.12 | Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" | Систематичность ведения ведомости | ежедневно | Зав. производством, медицинский работник | Ведомость контроля |
| 6.13 | Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) | Своевременное заполнение | 1 раз в 10 дней | Медицинский работник | Ведомость контроля |
| 6.14 | Проводится дополнительная витаминизация (C-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки) | Сертификаты | постоянно при проведении витаминизации | Медицинский работник | Журнал витаминизации блюд, акт проверки |
| 7. **Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора** | | | | |  |
| 7.1 | Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок | Наличие договора |  | Директор МАОУ «СОШ № 101» г. Перми | Договор № 3199 от 28.10.2015 г. |
| 7.2 | Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований:  микробиологические исследования проб готовых блюд - 1 раз в квартал;  калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - 1 раз в год;  микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - 2 раза в год;  питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год | Наличие акта | в соответствии с программой | Зав. производством, медицинский работник | Протоколы лабораторных испытаний |
| 7.3 | Имеются акты о проведении визуальных проверок | Наличие акта | 2 раза в год | Зав. производством, мед. работник | Акт проверки |
| 8**. Обеспечение питьевого режима** | | | | |  |
| 8.1 | Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями | Наличие сертификатов | ежедневно | Комиссия за организацией питания, зав. производством, зам. директора по АХЧ, мед. работник | Акт проверки |
| 8.2. | Использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков | Наличие сертификатов | ежедневно | Комиссия за организацией питания, зав. производством, зам. директора по АХЧ | Акт проверки |
| 8.3 | Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня | Доступ к питьевым фонганчикам | ежедневно | Дежурный администратор | Акт проверки |
| 8.4 | Обеспечение достаточного количества чистой посуды | Наличие посуды | ежедневно | Мед. работник | Акт проверки |

Директор школы И.Н.Котельникова