

	готовой продукции		Исламова Э.Ш.		
Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников					
Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников , пищеблока, – ежегодно Для остальных категорий работников – один раз в два года	Директор Суфиянов Д.В.	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям		Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)		2 пробы	1 раз в год
Помещения школы					
Микроклимат	Температура воздуха		Помещения для детей и рабочие места (по 2 точке)	2 раза в год	
	Скорость движения воздуха				
	Относительная влажность				
Освещенность	2 помещения (выборочно)		Помещения (по 2 точки)	1 раз в год в темное время суток	
Шум	Помещения, где есть технологическое оборудование, системы вентиляции		Помещения (по 2 точки)	1 раз в год и внепланово –после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования	
...					

б) **Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность:** кефир, сметана, молоко, трубочки с кремом.