

Отчет на предписание ФМБА № 52 от 27.02.2017года.

1. Промаркированная кухонная посуда для сырых и готовых продуктов используется в соответствии с маркировкой;
2. Не допускается использование деформированной кухонной посуды;
3. Питание обучающихся организовано в соответствии с примерным меню, согласованным с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор;
4. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами;
5. Хранение пищевых продуктов осуществляется в установленном порядке при соответствующих параметрах температуры;
6. Пищеблок обеспечен технологическим оборудованием для хранения сырого мяса и птицы;
7. Записи в журнале бракеража пищевых продуктов делаются в соответствии с формой журнала;
8. Продукцию готовят партиями по мере реализации;
9. При обогащении третьих блюд витамином «С» обеспечен строгий учет суммарного количества микронутриентов;
10. К отпуску горячего питания не допускаются работники, в должностные обязанности которых не входит указанный вид деятельности;
11. Оценку качества готовых блюд проводят в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил.