

	холодильников, холодильных камер, охлаждаемых витрин, другого холодильного оборудования	
2	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Постоянно
3	Проверка качества поступающей на реализацию продукции — документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортирования, хранения и реализация	Постоянно
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, использование средств индивидуальной защиты, соблюдение правил личной гигиены	Постоянно
5	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	Постоянно
6	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждения кожных покровов, направление их на санацию и на лечение	Постоянно

6. Организация лабораторных исследований, испытаний в организациях питания образовательных учреждений

№ п/п	Вид исследования	Объект исследования	Количество не менее	Периодичность производственного контроля
1	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, овощные блюда	1 блюдо приема пищи.	1 раз в год
2	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в год

7. Наименование и адрес Роспотребнадзора:

Роспотребнадзор по Ростовской области в Шолоховском, Верхнедонском, Боковском и Кашарском районах. Адрес: ст. Вешенская, ул. Сосновый Бор, д. 1 А, тел. 8(863)5371203