

санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МАОУ "Пролетарская СОШ", а именно:- обеспечить микробиологические исследования проб воды 1 раз в квартал, - обеспечить контроль проводимой витаминизации блюд 2 раза в год,			
2.МАОУ "Пролетарская СОШ" обеспечить техническими средствами, обеспечивающими условия хранения пищевой продукции, обеспечить условия хранения установленные изготовителем, а именно: в холодильном оборудовании с маркировкой "Молочная продукция» обеспечить хранение молочной продукции в соответствии с маркировочным ярлыком (температура хранения йогурта $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$), в складском помещении пищеблока обеспечить хранение репчатого лука в соответствии с маркировочным ярлыком (температура хранения от $+2^{\circ}\text{C}$ до $+25^{\circ}\text{C}$)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2.9.	19.02.2025
3.В МАОУ "Пролетарская СОШ" для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд обеспечить своевременную замену бактерицидных ламп, бактерицидное оборудование использовать в соответствии с инструкцией по эксплуатации, а именно: обеспечить ведение учёта отработанных часов бактерицидного оборудования.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2.14.	19.02.2025
4.В МАОУ "Пролетарская СОШ" обеспечить обработку(мойку) кухонного разделочного инвентаря доски с маркировкой "РС" (рыба сырая) "МС" (мясо сырое) надлежащим образом.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	3.2.	19.02.2025
5.В МАОУ "Пролетарская СОШ" с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи использовать термометры, а именно: на пищеблоке обеспечить термометр для измерения температуры выдаваемых блюд обучающимся МАОУ "Пролетарская СОШ"	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	5.1.	19.02.2025
6.Питание детей в МАОУ "Пролетарская СОШ" осуществлять посредством реализации основного меню в соответствии с требованиями приложения №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно: в меню обеспечить наименования приёмов пищи, пищевых веществ, итоговое значения показателей пищевых веществ за прием пищи и за день в целом, и среднее значение показателей пищевых веществ и энергетической ценности в среднем за 10 дней.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	8.1.2.	19.02.2025
7.В МАОУ "Пролетарская СОШ" суточные пробы должны храниться в специально отведённом холодильнике при температуре от $+2^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	8.1.10.	19.02.2025
8.В МАОУ "Пролетарская СОШ" кухонный инвентарь промаркировать в зависимости от назначения, а именно: нанести маркировку на 2 -ое ножниц для обработки сырой рыбы, на 3 разнота. Посуду для приготовления блюд (2 бака для кипячения воды) обеспечить выполненной из нержавеющей стали.	СП 2.4.3648-20	2.4.6.2.	19.02.2025

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 726890861408610707646499642787991539916156533246

Владелец Лоскутова Елена Анатольевна

Действителен с 14.02.2024 по 13.02.2025