



		работы в организациях	и санитарных узлов средствами личной гигиены				ые организации и		
1	МО «Дахадаевский район»	МБОУ «Меусишинская НШ – ДС»	В МБОУ «Меусишинская НШ – ДС» проведена генеральная уборка всех производственных помещений и пищеблоков и столовых с применением моющих и дезинфицирующих средств перед началом работы данного учреждения	Созданы условия по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, в том числе организации и соблюдение питьевого режима для обучающихся, обеспечение помещений столовых и санитарных узлов средствами личной гигиены	Осуществляется заказ и прием пищевых продуктов при наличии сопроводительных документов:	1. товарные накладные на все поставляемые продукты ; 2. ветеринарные справки на молочные и мясные продукты	Медицинской сестрой МБОУ «Меусишинская НШ – ДС» ведется контроль недопущения больших липидных признаков и инфекционных заболеваний к организации питания	Комиссией по осмотру технологического и холодильного оборудования проведена проверка нахождения оборудования (холодильного, производственного и санитарно-технического) в исправном состоянии и составлен акт	Бракеражной комиссией ведется контроль за соблюдением сроков годности, условий хранения и транспортировки пищевых продуктов, поставляемых в образовательные организации и

		Дезинфициру ющим средством «Хлоромин Б»		3. Деклараци ии о соответст вии.			

Директор МБОУ «Меусишинская НШ» ДСО /Исмаилова З.М./

