



Директор БОУ «Хлебодаровская СОШ»

Е.Н. Галушкин

Иванов 10.05.2025

Программа мероприятий
по предотвращению причинения вреда при реализации продукции питания
БОУ «Хлебодаровская СОШ»

№	Наименование мероприятия	Срок выполнения	Ответственный
1	Проводить дезинфекцию посуды и столового инвентаря	Ежедневно	Заведующая столовой
2	Проводить генеральную уборку пищеблока	2 раза в месяц	Заведующая столовой
3	Проводить плановый осмотр (проверка рук сотрудников на выявления ран, царапин, гнойничков на коже работника)	Ежедневно	Крузе С.Н.
4	Проводить беседу о соблюдении требований санитарных правил на пищеблоке работниками столовой.	1 раз месяц	Завхоз
5	Проводить дезинфекцию помещения	Ежедневно	Кухонный рабочий
6	Осуществление контроля за соблюдением требований санитарных правил на пищеблоке.	Ежедневно	Директор
7	Размещение информации о проводимой программе мероприятий на официальном сайте БОУ «Хлебодаровская СОШ»	До 5.05.2025 г.	Директор
8	Направить в Роспотребнадзор информацию о разработке программы мероприятий по предотвращению причинения вреда	До 05.05.2025 г.	Директор