

**2. Обеспечить хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с действующей нормативно-технической документацией**

Основание: п.10.14 СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»

**3. Медицинским работником, поваром осуществлять постоянный контроль за качеством поступающих продуктов, сроком их реализации и условиями хранения.**

Основание: п.10.2 СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»

**4. Посудомоечную машину установить в помещении для мытья столовой посуды. В моечном помещении вывесить инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.**

Основание: п.10.20 и п. 12.4. СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» и п. 5.4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

**5. Колоду для разуба мяса установить на металлическую подставку, окрасить снаружи в два слоя краски.**

Основание: п.10.17 СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»

**6. Оборудовать моечную кухонной посуды двухсекционной ванной и гибкими шлангами с душевой насадкой для ополаскивания посуды.**

Основание: п.5.8. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

**7. Складские помещения оборудовать приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха.**

Основание: п.4.17. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» и п. 4.14 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

**8. Обеспечить строгое соблюдение технико-технологических карт при приготовлении блюд.**

Основание п.6.11 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

**9. Оборудование и оснащение производственных помещений столовой образовательного учреждения привести в соответствие с санитарными нормами.**

Основание п.4.1, 3.3. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»