32.Соблюдение режима и правил хранения продуктов на стеллажах
33.Требование к соседству продуктов на складе.
34.Четкая маркировка уборочного инвентарь, разделочного инвентаря, посуды.
35.Наличие ярлыков, этикеток на таре, коробках, упаковках в местах хранения продуктов
36.Инструкции по использованию моющих средств
37.Технологические требования к приготовлению блюд
38.Наличие контрольного блюда
39.Контроль санитарного состояния места хранения и правил хранения инвентаря и ножей.
40.Хранение рабочей одежды отдельно от личных вещей.

2.Повару Таибовой А.Р

1.производить закладку продуктов в присутствии медработника и ответственного члена администрации гимназии за кормление детей.
иметь сопроводительные документы, обеспечивающие безопасность поступающих в столовую продуктов питания

3.Зам. директору по АХЧ Ашурлаеву Ш.М.

1.привести складские помещении в соответствие санитарным требованиям
2.контролировать санитарное состояние кухни и столового зала
3.обеспечивать дезинфекцирущими и моющим средствами

4.Врачу и медсестре по рабочему графику строго контролировать санитарное состояние кухни, столового зала и санитарно- эпидемиологических условий приготовления нищи и хранения продуктов.

и.о. Директора МБОУ «Каспийская гимназия» **Ашурлаев Ш.М.**

ознакомлен