







Протокол обучения персонала пищеблока
«Школа-сад» пст. Визиндор

19.04.2022 г.

Присутствовали: 3 человека

Заведующий столовой Поскребаева Т.Н., повар Расова Л.В.
кухонный рабочий Тутринова М.В.

Выступила:

Заведующий столовой Поскребаева Т.Н.

Рассмотрены вопросы:

1. Обучение персонала пищеблока по обработке столовой посуды и приборов дезинфицирующими средств в соответствии с инструкциями по их применению.
2. Соблюдение маркировки оборудования и инвентаря.
3. Соблюдение норм вложения пищевых продуктов строго по технологическим картам. Повторное изучение технологических карт по примерному меню.
4. Соблюдение личной гигиены работников.

Решили:

1. Организовать работу персонала в школьной столовой в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».
2. Ввести ежедневный контроль за закладкой продуктов приготовляемых блюд строго в соответствии с нормами технологических карт.

Подписи:

Заведующий столовой ТН /Т.Н. Поскребаева/

Повар ЛВ /Л.В. Расова/

Кухонный рабочий Тутринова /М.В. Тутринова/









Протокол обучения персонала пищеблока

«Школа-сад» пст. Визиндор

19.04.2022 г.

Присутствовали: 3 человека

Заведующий столовой Поскребаева Т.Н., повар Расова Л.В., кухонный рабочий Тутринова М.В.

Выступила: Заведующий столовой Поскребаева Т.Н.

Рассмотрены вопросы:

1. Обучение персонала пищеблока по обработке столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению
2. Соблюдение маркировки оборудования и инвентаря.
3. Соблюдение норм вложения пищевых продуктов строго по технологическим картам. Повторное изучение технологических карт по примерному меню.
4. Соблюдение личной гигиены работников.

Решили:

1. Организовать работу персонала в школьной столовой в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СП 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»
2. Ввести ежедневный контроль за закладкой продуктов приготовляемых блюд строго в соответствии с нормами технологических карт.

Подписи:

Заведующий столовой _____ Поскребаева Т.Н.

Повар _____ Расова Л.В.

Кухонный рабочий _____ Тутринова М.В







