



План работы школьной столовой

«МКОУ Пителинская СОШ» на 2022-2023 учебный год

№ п/п	План мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
1	Санитарная обработка технологического оборудования	1 раз в месяц	Повар – Топчева О.А.
2	Контроль за холодильным оборудованием	Ежедневно	Повар – Топчева О.А.
3	Дезинфекция посуды и инвентаря	По эпидемиологическим показаниям	Повар – Топчева О.А.
4	Уборка обеденного зала	После каждого приема пищи	Рабочий по уборке служебных помещений – Кодыrkова Н.В.
5	Уборка обеденных столов	До и после каждого приема пищи	Рабочий по уборке служебных помещений – Кодыrkова Н.В.
6	Сбор суточной пробы	Ежедневно	Повар – Топчева О.А.
7	Витаминизация третьих блюд	Ежедневно	Повар – Топчева О.А.
8	Генеральная уборка	2 раза в месяц	Завхоз школы – Паршикова Л.И.
9	Работа рециркулятора в столовой	Ежедневно 09.0- 09.40 11.0- 11.40	Завхоз школы – Паршикова Л.И..