осуществление контроля организации питания

ГБОУ СОШ №175 Санкт-Петербург

- [ ] **1.** наличие в рабочем состоянии санитайзеров в столовой
- [ ] **2.** наличие спец. одежды работников пищеблока
- [ ] **3.** соответствие сроков реализации продуктов
- [ ] **4.** правильность хранения скоропортящихся продуктов
- [ ] **5.** соблюдение стандартов хранения продуктов
- [ ] **6.** ежедневный бракераж продукции
- [ ] **7.** наличие суточных проб
- [ ] **8.** наличие ежедневной контрольной порции
- [ ] **9.** соответствие приготовленных блюд цикличному меню
- [ ] **10.** санитарное состояние зоны буфета
- [ ] **11.** санитарное состояние обеденного зала
- [ ] **12.** санитарное состояние цехов пищеблока

Создано с помощью онлайн сервиса Чек-лист | Эксперт: https://checklists.expert

как это убрать?