

СПРАВКА

17 января 2022г.

ООО «Вкус и Качество» организация, предоставляющая услугу по организованному питанию учащихся и сотрудников МАОУ «Гимназия №1» г. Перми на основании договора 10.12.2018г. исполняет требование СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» пункт 5.20.

В помещениях столовой применяются и имеются в наличии инструкции:

Моечная

- Инструкция по мытью кухонной посуды
- Инструкция по мытью внутрицеховой тары, инвентаря
- Приготовление растворов «Прогресс»
- Дезинфекция растворами средства «ОКА ТАБ»
- «ОКА ТАБ» Инструкция при бактериальных инфекциях
- «ОКА ТАБ» при вирусных инфекциях
- Приготовление рабочих растворов «ОКА ТАБ»
- Приготовление рабочих растворов «Прогресс»
- Инструкция по мытью столовой посуды

Производственный цех

- Инструкция Обработка овощей для приготовления холодных закусок без тепловой обработки, и зелени

Мясной цех

- Инструкция по мытью оборудования, инвентаря и тары. Используемые для приготовления яичной массы
- Инструкция по Обработке яиц
- Инструкция по соблюдению правил личной гигиены, когда мыть руки
- Инструкция по соблюдению правил личной гигиены перед началом работы
- Инструкция по соблюдению правил личной гигиены во время работы

Цех вторичной обработки овощей

- Инструкция Обработка овощей для приготовления холодных закусок без тепловой обработки, и зелени

Инструкции согласованы директором ООО «Вкус и Качество» Кудиновой Т.Л.

Заместитель директора МАОУ «Гимназия №1» г.Перми

Заведующая производством ООО «Вкус и Качество»



Сидей Н.И.

Малкова О.В.