ЗАТВЕРДЖУЮ:  
Директор Калинівського НВК  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.В.Ніколаєва

Заходи  
щодо недопущення епідускладень стосовно  
інфекційних хвороб та харчових отруєнь  
у Калинівському НВК «ЗОШ І-ІІ ступенів – ДНЗ»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Назва заходу | Термін проведення | Відповідальний |
| 1. | Приймати продукти харчування та продовольчу сировину лише за наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість. | Постійно | Гладченко В.К. Усенко А.В. Єрошина М.І. |
| 2. | Постійно контролювати дотримання технології приготування страв. | Постійно | Корміч О.В. Чайковська Д.М. |
| 3. | Контролювати наявність добових проб страв відповідно до меню. | Постійно | Корміч О.В. Чайковська Д.М. |
| 4. | Вести бракераж сирої та готової продукції | Постійно | Усенко А.В. Єрошина М.І. |
| 5. | Суворо дотримуватися правил особистої гігієни, забезпечувати належний санітарний стан виробничих приміщень їдальні. | Постійно | Усенко А.В. Єрошина М.І. |
| 6. | Своєчасно замінювати санітарний одяг( халати, фартухи, хустки, ковпаки). | Постійно | Усенко А.В. Єрошина М.І. |
| 7. | Систематично проводити виховні години, бесіди щодо профілактики харчових отруєнь та інфекційних захворювань дітей. | Протягом року | Класні керівники |
| 8. | Забезпечити контроль за дотриманням питного режиму учнів у навчальному закладі. | Постійно | Усенко А.В. Єрошина М.І. |
| 9 | Забезпечити мийними та дезінфікуючими засобами, прибиральним матеріалом. | Постійно | Гладченко В.К. |