

**Перечень инструкций, графиков, схем по выполнению мероприятий
производственного контроля**

МАОУ «Школа № 7» КГО

1	Инструкция приема, правил поведения и личной гигиены для сторонних посетителей
2	Инструкция по управлению перекрестными загрязнениями
3	Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию
4	Инструкция по действию при чрезвычайных и аварийных ситуациях на пищеблоке
5	Инструкции по эксплуатации и обслуживанию оборудования
6	Инструкция по отбору суточных проб готовой продукции
7	Инструкция по мытью и дезинфекции технологического оборудования и инструментов
8	Инструкция по подготовке сырья к производству
9	Инструкция по обработке яиц
10	Инструкция по проведению С-витаминизации третьих и сладких блюд
11	Инструкции по дезинфекции санитарно-технического оборудования (ГДО)
11а	Инструкции по дезинфекции санитарно-технического оборудования (ОУ)
12	Инструкция по применению концентрированного средства для мытья посуды «НИКА- СУПЕР»
13	Инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря.
14	Инструкция по мытью рабочих столов на пищеблоке и обеденном зале.
15	Инструкция о правилах обработки овощей, фруктов и зелени
16	Инструкция по соблюдению правил личной гигиены сотрудников пищеблока
17	Инструкция по обработке ветоши
18	Инструкция о правилах мытья разделочных досок , мелкого деревянного, металлического инвентаря, мочалок, щеток и тары для отходов.
19	Инструкция о правилах хранения хлеба и обработки шкафов для хлеба
20	Инструкция режима дезинфекции
21	Инструкция о правилах мытья кухонной посуды на пищеблоке
22	Инструкция о правилах мытья столовой посуды на пищеблоке
23	График разморозки и дезинфекции холодильного оборудования на пищеблоке
24	График генеральной и текущих уборок на пищеблоке
25	График генеральной уборки на пищеблоке
26	График санитарной обработки технологического оборудования
27	График приема пищи МАОУ «Школа№7» КГО
28	График генеральной уборки учебных и служебных помещений в ОУ
29	График уборки помещений ОУ
30	График проветривания спортзала ОУ
31	График разморозки и дезинфекции холодильного оборудования в кладовой групп дошкольного образования
32	График выдачи пищи с пищеблока
33	График приема пищи воспитанников групп дошкольного образования График смены питьевой воды
34	График уборки помещений групп дошкольного образования График проветривания групп дошкольного образования

35	График генеральной уборки ГДО
36	График периодических медосмотров
37	График уборки территории и игровых площадок
38	График поверки измерительного оборудования
39	График закладки основных продуктов
40	Порядок мытья столовой посуды на пищеблоке ОУ
41	Порядок мытья кухонной посуды на пищеблоке ОУ
42	Режим мытья посуды в группах дошкольного образования
43	Режим дезинфекции различных объектов растворами «Део-хлора»
44	Санитарно- противоэпидемический режим
45	Санитарно- эпидемический режим
46	Схема движения потоков на пищеблоке
47	Схема обращения с медицинскими отходами класса «А», «Б»
48	Организация сбора и удаление твердых бытовых отходов. Организация водоотведения (стоки)
49	График смены белья ГДО