

<p>стояние производственной среды пищеблока</p> <p>Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер</p>	<p>визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда на пищеблоке. Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием пищеблока. Регулярное проведение текущей и генеральной уборок контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке</p> <p>Ежедневный визуальный контроль за температурным режимом внутри холодильных камер и регистрация показаний в журнале</p>	<p>АХЧ</p> <p>Диет.сестра</p>
<p>Состояние помещений и оборудования прачечной</p>		
<p>Санитарное состояние прачечной</p> <p>Состояние технологического оборудования прачечной, техническая исправность оборудования</p> <p>Маркировка мягкого инвентаря</p>	<p>Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием прачечной</p> <p>Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования прачечной</p> <p>Обновление маркировки</p>	<p>Зам.директора по АХЧ Оператор стиральных машин</p> <p>Оператор стиральных машин</p> <p>Кастелянша, оператор стиральных машин</p>
<p>Состояние оборудования медицинского кабинета</p>		
<p>Оборудование процедурного кабинета</p> <p>Медикаментозные средства</p>	<p>Ежедневный визуальный контроль за санитарным состоянием процедурного кабинета; ежедневная уборка, кварцевание. Проверка и пополнение</p>	<p>Медсестра</p>