

АКТ

Настоящий акт от 14 декабря 2021 г. составлен в том, что комиссия в составе:

1. Председателя комиссии Насонов М.М.
2. Медсестры Максюта Н.Ф.
3. Заместитель руководителя по учебной части Адамова А.С.
4. Социальный педагог Мангутова А.Д.
5. Председателя профсоюзного комитета Тополь С.В.
6. Диетсестра Балабуткина М.О.

Провели анализ санитарного состояния пищеблока на соответствие требованиям.

Анализ показал:

Продуктовый склад имеется
Правильное хранение муки, сахара, хлеба соблюдаются
Способы хранения подсолнечного масла в упаковках, на полках
Способы хранения яиц в холодильнике
Соблюдение товарного соседства соблюдаются
Санитарное состояние для рубки мяса удовлетворительное
Наличие холодильников, их использование имеется, исполь. по назн.
Санитарное состояние холодильного оборудования удовлетворительное
Сроки реализации хлеба, молока в установленные сроки
Зоны по разделке мяса, рыбы имеются
Зоны по обработке овощей имеются
Наличие электрооборудования есть
Наличие и использование резиновых ковриков по эксплуатации
электрооборудования имеются, используют по назначению
Маркировка посуды прочеркана
Обеспечение алюминиевой, эмалированной посуды обеспечено
Хранение чистой посуды на стеллажах
Соблюдение личной гигиены соблюдаются
Наличие журнала регистрации здоровья работников имеется,
Наличие спецодежды у работников пищеблока 3 комплекта
Соблюдение ТБ на рабочем месте соблюдаются

Выводы Работа пищеблока признана
удовлетворительной

Председатель комиссии



Насонов М.М.



Максюта

Максюта Н.Ф.



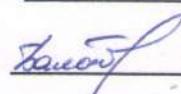
Адамова А.С.



Мангутова А.Д.



Тополь С.В.



Балабуткина М.О.

АКТ

2021 жылғы 14 желтоқсандағы осы акт комиссия құрамында:

1. Комисия төрағасы М.М. Насонов
2. Медбике Н.Ф. Максюта
3. Басшының оқу ісі жөніндегі орынбасары А.С. Адамова
4. Әлеуметтік педагог А.Д. Мангутова
5. Кәсіподақ комитетінің төрайымы С.В. Тополь
6. Диетбике М.О. Балабуткина

Ас блогының санитарлық жағдайын талаптарға сәйкестігіне талдау жүргізілді.

Талдау көрсетті:

Азық-тұлік қоймасы бар

Ұн, қант, нанды дұрыс сактау сақталады

Күнбағыс майын сақтау әдістері орамдалға, соревнеле

Жұмыртқаны сактау

әдістері тозаудукшыла

Тауар көршілестігін сактау сақталады

Ет шабуға арналған санитарлық жағдай жанагаттаңарлық

Тоңазытқыштардың болуы, оларды пайдалану бар, маусам жағдайда да

Тоңазытқыш жабдығының санитарлық жағдайы жанагаттаңарлық

Нан, сүт қолдану мерзімдері беменген мерзімде

Етті, балықты бөлу аймақтары бар

Көкөністерді өндөу

аймақтары бар

Электр жабдықтарының болуы бар

Электр жабдықтарын пайдалану бойынша резенке кілемшелердің болуы және

пайдаланылуы бар, маусам жағдайда пайдалана

Бұдысты таңбалаша маубалошыл

Алюминий, эмальданған ыдыстарды қамтамасыз ету қамтамасоз етілген

Таза ыдыстарды сактау соревнеле

Жеке гигиенаны сактау сақталады

Қызметкерлердің денсаулығын тіркеу журналының

болуы бар

Ас блогы жұмысшыларында арнайы киімнің

болуы з жиынтау

Жұмыс орнында ТК сактау сақталады

Қорытындылар

Ас блогонан түсінсек қанагаттаңарлық
дег манызды

Комиссия төрағасы



Н.Н. Насонов

М.М. Насонов

Максюта

Н.Ф. Максюта

Архыз

А.С. Адамова

Розет

А.Д. Мангутова

Сан

С.В. Тополь

Балабуткина

М.О. Балабуткина

Протокол
Проверки соблюдения сроков хранения и своевременного использования продуктов
по КГУ «Специальная школа-интернат № 4».
Анализ санитарного состояния.
Соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока.

От 14 декабря 2021 года

Комиссией по мониторингу за качеством питания, в составе председателя комиссии Насонова М.М., зам.руководителя- по учебной работе Адамовой А.С., социального педагога Мангутовой А.Д., медсестры Макюты Н.Ф., диетсестры Балабуткиной М.О., председателя профсоюзного комитета Тополь С.В. проведена проверка соблюдения сроков хранения и своевременного использования продуктов на пищеблоке школы.

Проверка соблюдения сроков хранения и своевременного использования продуктов питания на пищеблоке школы показала, что сроки годности и условия хранения пищевых продуктов соответствуют требованиям. Имеются документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции. Температура хранения продуктов соответствует санитарным правилам. Хранение скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется в холодильнике при температуре: в низкотемпературном (до -30⁰) и среднетемпературном (от +2⁰ до +8⁰). Сырая и готовая продукция хранится раздельно. При хранении пищевой продукции обеспечивается соблюдение принципа «товарного соседства».

Кладовые для хранения сухих продуктов, овощей изолированы от кухни. Поступившие продукты хранятся на специальных стеллажах.

Проведен анализ санитарного состояния и оснащения пищеблока (акт прилагается). Работники пищеблока соблюдают личную и производственную гигиену: следят за чистотой рук, носят чистую специальную одежду (халат или куртка с брюками, головной убор) и сменную обувь. При выходе из объекта и перед посещением туалета снимают специальную одежду, моют руки с мылом после посещения туалета и перед началом работы. Перед началом работы подбирают волосы под колпак или косынку, снимают украшения (часы, кольца, браслеты), коротко стригут ногти и не покрывают их лаком. Готовые первые и вторые блюда находятся на плите не более 2-х часов с момента изготовления. Подогрев оставших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не осуществляется. Розлив напитков осуществляется непосредственно в стаканы.

Выводы: требования санитарных правил в части соблюдения сроков хранения и своевременного использования продуктов соблюдаются.

Председатель комиссии



Насонов М.М.

Максюта Н.Ф.

Адамова А.С.

Тополь С.В.

Мангутова А.Д.

Балабуткина М.О.

**«№4 арнайы мектеп-интернаты» КММ бойынша азық-тұлікті сақтау және
уақытылы пайдалану мерзімдерінің сақталуын тексеру хаттамасы.**

Санитарлық жағдайды талдау.

Ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиенасын сақтау.

2021 жылғы 14 желтоқсан

Құрамында комиссия төрағасы М.М. Насонов, басшының оку ісі жөніндегі орынбасары А.С. Адамова, әлеуметтік педагог А.Д. Мангутова, медбике Н.Ф. Макютса, диетбике М. О. Балабуткина, кәсіподақ комитетінің төрайымы С. В. Тополь бар тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссиямен мектептің ас блогында азық-тұлікті сақтау және уақытылы пайдалану мерзімдерінің сақталуына тексеру жүргізілді.

Мектептің ас блогында азық-тұлікті сақтау және уақытылы пайдалану мерзімдерінің сақталуын тексеру тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімі мен сақтау шарттары талаптарға сәйкес келетіндігін көрсетті. Өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар бар. Азық-тұлікті сақтау температурасы санитарлық ережелерге сәйкес келеді. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау тоңазытқышта: төмен температурада (-300 дейін) және орташа температурада (+20-дан +80 дейін) температурада жүзеге асырылады. Шикі және дайын өнім бөлек сақталады. Тамақ өнімдерін сақтау кезінде «тауарлық көршілестік» қағидатын сақтау қамтамасыз етіледі.

Күргак өнімдерді, көкөністерді сақтауға арналған қоймалар ас үйден оқшауланған. Келіп түскен өнімдер арнайы стеллаждарда сақталады.

Ас блогының санитарлық жағдайы мен жабдықталуына талдау жүргізілді (акт қоса беріледі).

Ас блогының қызметкерлері жеке және өндірістік гигиенаны сақтайды: қолдарының тазалығын қадағалайды, таза арнайы киім (халат немесе шалбары бар күртеше, бас киім) және ауыстырылатын аяқ киім киеді. Объектіден шыққан кезде және дәретханага барап алдында арнайы киімді шешеді, дәретханага барғаннан кейін және жұмыс басталар алдында қолдарын сабынмен жуады. Жұмысты бастамас бұрын, олар шашты қалпақ немесе шарфтың астына алып, зергерлік бұйымдарды (сағаттар, сақиналар, білезіктер) алып тастайды, тырнақтарын қысқа кесіп, лакпен жаппайды. Дайын бірінші және екінші тағамдар дайындалған сәттен бастап плитада 2 сағаттан артық болмайды. Тарату температурасынан төмен салқындаған дайын ыстық тағамдарды жылдыту жүзеге асырылмайды. Сусындарды құю тікелей стақандарға жүзеге асырылады.

Корытындылар: Санитариялық қағидалардың өнімдерді сақтау және уақытылы пайдалану мерзімдерін сақтау бөлігіндегі талаптары сақталады.

Комиссия төрағасы



М.М. Насонов

Мансетта Н.Ф. Макютса

А.С. Адамова

С.В. Тополь

А.Д. Мангутова

М.О. Балабуткина