

## 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 октября 2022 года

Комиссией по мониторингу за качеством питания, в составе председателя комиссии Насонова М.М., зам.руководителя по учебной части Адамовой А.С., социального педагога Мангутовой А.Д., медсестры Максюты Н.Ф., диетсестры Балабуткиной М.О., 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 срокам годности, установленным производителем на упаковке. 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 -30 гр.С) и среднетемпературном (от +2 до +8 гр.С). Сырые и готовые продукты хранятся 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 и обувь. При выходе из объекта и перед посещением туалета снимают специальную одежду, моют руки с мылом перед началом работы и после посещения туалета. Перед началом работы подбирают волосы под колпак или косынку, снимают украшения (часы, кольца, браслеты), коротко стригут ногти и не покрывают их лаком. Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой(халат или куртка с брюками, головной убор, обувь).

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.

Председателя 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-тұліктің  
уақтылы қолданылуы және олардың сақтау мерзімін тексеру  
Хаттамасы**

**14 қазан 2022 жыл**

Комиссия төрағасы М.М. Насонов, басшының оку ісі жөніндегі орынбасары А.С. Адамова, әлеуметтік педагог А.Д. Манғұтова, медбике Н.Ф. Максюта, диетбике М.О. Балабуткина құрамындағы тамақтандыру сапасын тексеру комиссиясы мектептің ас бөліміндегі азық-тұліктің уақтылы қолданылуы мен оларды сақтау мерзімін тексеруді өткізді.

Мектептің ас бөліміндегі азық-тұліктің уақтылы қолданылуы мен оларды сақтау мерзімінің тексерісі азық-тұлікті сақтау шарттары мен мерзімі өндіруші көрсеткен қаптамадағы жарамдылық мерзіміне сәйкес келетінін көрсетті. Азық-тұліктің сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар бар. Өнімдерді сақтау температурасы санитарлық ережелерге сәйкес келеді. Тез бұзылатын өнімдер төмен температурада (-30 С) және орта температурада (+2 ден +8 С дейін) сақталады. Шикі және дайын өнімдер бөлек қойылады. Тамақ өнімдерін сақтау кезінде «тауарлық көршілік» қағидатының сақталуы қамтамасыз етіледі. Құргақ өнімдерді, көкөністерді сақтауға арналған қоймалар ас үйден оқшауланған. Келіп түскен өнімдер арнайы сөрелерге көтеріледі.

Ас бөлімінің жабдықталуы мен санитарлық жағдайына талдау өткізілді (акт қоса беріледі).

Ас бөлімінің қызметкерлері жеке және өндірістік тазалықты сақтайды: қол тазалығы, таза арнайы киім мен аяқ киім киеді. Объектіден шыққан кезде, дәретханаға барған кезде арнайы киімді шешеді, жұмыс бастамас бұрын және дәретханадан кейін қолдарын сабынмен жуады. Шаштарын бас киімнің ішіне жасырып, әшекейлерді (сағат, сақина, білезік) шешіп тастайды, тырнақтарын алып, лакпен жақпайды. Ас бөлімінің қызметкерлері арнайы киіммен қамтамасыз етілген (халат немесе шалбары бар күртеше, бас киім, аяқ киім).

Дайын бірінші және екінші тамақтар әзірленген мерзімнен 2 сағаттан аспайтын уақытта пештің үстінде тұрады. Температурасы төмен дайын ыстық тамақтар қайта жылдытылмайды. Сусындар тікелей стакандарға қойылады.

Қорытынды: азық-тұлікті уақтылы қолдану және олардың сақтау мерзімі бөлігіндегі санитарлық ережелердің талаптары сақталынып келеді.

Комиссия төрағасы

М.М. Насонов



Меншик Н.Ф. Максюта

А.С. Адамова

С.В. Тополь

А.Д. Манғұтова

М.О. Балабуткина