

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., dietсестры 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 продукции хранятся отдельно. 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 остывших 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.



Менаша Максюта Н.Ф.

Адамова Адамова А.С.

Тополь Тополь С.В.

Мангутова Мангутова А.Д.

Балабуткина Балабуткина М.О.


 _____ **Н.Ф. Максютя**
 _____ **А.С. Адамова**
 _____ **С.В. Тополь**
 _____ **А.Д. Манғұтова**
 _____ **М.О. Балабуткина**