

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

Санитарлық жағдайды талдау.

Ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиенасын сақтау.

2021 жылғы 14 қазан

Бракераж комиссиясы құрамында комиссия төрағасы М.М. Насонов, басшының оқу ісі жөніндегі орынбасары А.С. Адамова, әлеуметтік педагог А.Д. Мангутова, медбике Н.Ф. Максюта, диетбике М. О. Балабуткина, ата-аналар комитетінің мүшесі О.И. Вальдт ас блогында азық-түлікті сақтау және уақытылы пайдалану мерзімдерінің сақталуына тексеру жүргізілді.

Мектептің ас бөлімінде азық-түлікті 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-түлікті сақтау температурасы санитарлық ережелерге сәйкес келеді. Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау тоңазытқышта: төмен температурада (-30-ға дейін) және орташа температурада (+2-ден +8-ге дейін) температурада жүзеге асырылады. Шикі және дайын өнім бөлек сақталады. Тамақ өнімдерін сақтау кезінде «тауарлық көршілестік» қағидатын сақтау қамтамасыз етіледі.

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

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

Ас бөлімінің 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 дәретханаға барар алдында арнайы киімді шешеді, дәретханаға 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 жылыту жүзеге асырылмайды. Сусындарды құю тікелей стақандарға жүзеге асырылады.

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

Комиссия төрағасы



_____ **М.М. Насонов**

_____ **Н.Ф. Максюта**

_____ **А.С. Адамова**

_____ **С.В. Тополь**

_____ **А.Д. Мангутова**

_____ **М.О. Балабуткина**

_____ **О.И. Вальдт**

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

Бракеражной комиссией, 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, члена родительского комитета Вальдт О.И, 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.

Максюта **Максюта Н.Ф.**

Ару Адамова А.С.

Тополь С.В.

Дир. Мангутова А.Д.

Балабутина М.О.

 Вальдт О.И.