

Протокол

Анализ санитарного состояния.

Состояние пищеблока, соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока.

От 02 октября 2024 года

Бракеражной комиссией, в составе председателя комиссии руководителя Насонова М.М., зам.руководителя по учебной части Адамовой А.С., социального педагога Тезекбаевой А.Д., медсестры Максюты Н.Ф., председателя профсоюзного комитета Еремина А.Н. диетсестры Белоус Е.Ю, члена родительского комитета Дюсенова А.М. проведена проверка соблюдения сроков хранения и своевременного использования продуктов на пищеблоке школы.

Проверка соблюдения санитарного состояния пищеблока соответствуют установленным требованиям. Ежедневно проводится текущая уборка.

Мытье кухонной посуды предусматривается отдельно от столовой посуды. Мойки для мытья посуды имеют достаточный объём для обеспечения полного погружения используемой посуды. Мытье кухонной посуды осуществляется в 2х секционных мойках, столовой посуды - в 3х секционных мойках. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола, столовую посуду – в шкафах или на решетках. Столовые приборы хранят ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не допускается. Обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы.

Генеральную уборку проводят один раз в месяц (мытьё панелей, оборудования, внутренней поверхности стекол, осветительной аппаратуры, кухонной и столовой посуды, тары и инвентаря) с применением моющих и дезинфицирующих средств и по эпидемиологическим показаниям.

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.

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).

Выводы: Требования санитарного состояния в пищеблоке соблюдаются.

Председателя комиссии _____ Насонов М.М



	Адамова А.С.
	Тезекбаева А.Д.
	Еремина А.Н.
	Максюта Н.Ф.
	Белоус Е.Ю.
	Дюсенова А.М.