

Протокол

Анализ санитарного состояния пищеблока, соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока. Контроль анализа индекса несъедаемости.

От 10 февраля 2026 года

Бракеражной комиссией, в составе председателя комиссии руководителя Насонова М.М., зам.руководителя по учебной части Адамовой А.С., и.о социального педагога Кунанбаевой К.Г., медсестры Максюты Н.Ф. диетсестры Белоус Е.Ю, члена родительского комитета Дюсеновой А.М. проведена проверка по санитарному состоянию пищеблока, соблюдению правил личной гигиены сотрудников пищеблока. Контроль анализа индекса несъедаемости

Санитарное состояние пищеблока соответствует установленным требованиям. Ежедневно проводится текущая уборка.

Производственные столы, инвентарь и холодильное оборудование проходят регулярную очистку, мытье и дезинфекцию.

Мытье кухонной посуды предусматривается отдельно от столовой посуды. Мойки для мытья посуды имеют достаточный объем 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 неделю (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.

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).

Была снята проба с готовых блюд. Проверка подтвердила соблюдение технологии приготовления, соответствие фактического выхода порций по трем возрастным категориям.

Меню на обед 10 февраля 2026 года.

Суп картофельный с рисовой крупой на костном говяжьем бульоне.(6-10 лет)-200г,(11-14 лет)-250,(15-18лет)-300г.

Митболы мясные, соус томатный (6-10 лет)-70/20г,(11-14 лет)-90/20 г,(15-18лет)-100/20г.

Гарнир – пюре картофельное(6-10 лет)-130г,(11-14 лет)-150г,(15-18лет)-180г.

Салат Витаминный(6-10 лет)-60г,(11-14 лет)-80,(15-18лет)-100г.
Чай сладкий(6-10 лет)-200г,(11-14 лет)-200,(15-18лет)-200г.
Хлеб ржаной.(6-10 лет)-100г,(11-14 лет)-100,(15-18лет)-100г.
Хлеб пшеничный.(6-10 лет)-50г,(11-14 лет)-50,(15-18лет)-50г.

Количество учащихся- 145 ребенка:

С 6 до 10 лет-42 учащихся.

С11 до 14 лет-77 учащихся.

С15 до 18 лет 26 учащихся.

Масса выданных блюд 105кг 540гр. Масса пищевых остатков 4кг 620гр.

Индекс несъедаемости 4.3%.

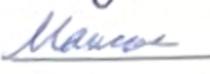
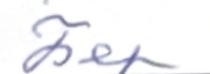
Выводы: Требования санитарного состояния в пищеблоке соблюдаются.

Результат измерения индекса несъедаемости оптимальный, менее 10%.

Председателя комиссии



Насонов М.М

 Адамова А.С.
 Максьюта Н.Ф.
 Дюсенова А.М.
 Кунанбаева К.Г.
 Белоус Е.Ю.