

Акт

Проверки санитарно-гигиенического состояния пищеблока.

Дата 05.02.2022 г.

Цель: 1. Проконтролировать санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.
2. Оценить качество приготовления пищи.

Комиссия: Зам.директора по ВР
Председатель профкома
Член родительской общественности

Кереева А.К.
Бутузова М.И.
Смагулова О.О.

1. Требования к гигиеническому воспитанию (личной гигиене) персонала на объектах воспитания образования детей и подростков.

Работники пищеблока выполняют следующие правила личной гигиены

- а) перед началом работы верхнюю одежду убирают в шкаф, тщательно моют руки с мылом и щеткой;
- б) работают в чистой специальной одежде, подбирают волосы под косынку или колпак;
- в) в процессе работы снимают кольца, цепочки, часы и другие бьющиеся предметы;
- г) при выходе из пищевого блока, при посещении туалета снимают спецодежду, по возвращении в столовую тщательно моют руки горячей водой с мылом и щеткой, после чего одевают спецодежду.

Имеются ли нарушения по данному пункту?

по данному пункту замечаний нет

2. Санитарно-эпидемиологическое состояние пищеблока:

Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, допущенные для контакта с пищевыми продуктами, должны быть чистыми, устойчивые к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Имеются ли нарушения по данному пункту?

нарушений не обнаружено

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

Имеются ли нарушения по данному пункту?

нет нарушений

Производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается. Имеются ли нарушения по данному пункту?

нет нарушений

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность (документы ветеринарно-санитарной экспертизы, изготовителя, а также сертификат соответствия). Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Для контроля температуры в холодильниках и холодильных камерах устанавливают термометры. Использование ртутных термометров не допускается. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

На пищеблоках не допускаются реализация газированных и безалкогольных энергетических напитков (за исключением минеральных и питьевых вод), чипсов, сухариков, гамбургеров, хот-догов; острых соусов, кетчупов; реализация жевательных резинок и использование автоматов, реализующих пищевые продукты. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Ежедневно на пищеблоке повар должен оставлять суточную пробу готовой продукции. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +2 °С до +6 °С. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Выводы и рекомендации:

1) Санитария и порядок содержания в пищеблоке. Вовремя проведение уборки.
2) Рекомендации по времени накрывания столов для 1-2 классов

Ф.И.О. арендатора (зав. производства) пищеблока Ким С.А.

Зам.директора по ВР

Кереева А.К.

Кереева А.К.

Председатель профкома

Бутузова М.И.

Бутузова М.И.

Член родительской общественности

Смаилов О.О.

Акт

Проверки санитарно-гигиенического состояния пищеблока.

Дата 12.02.2022

Цель: 1. Проконтролировать санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.
2. Оценить качество приготовления пищи.

Комиссия: Зам.директора по ВР
Председатель профкома
Член родительской общественности

Кереева А.К.
Бутузова М.И.
Смагулова О.О.

1. Требования к гигиеническому воспитанию (личной гигиене) персонала на объектах воспитания образования детей и подростков.

Работники пищеблока выполняют следующие правила личной гигиены

- а) перед началом работы верхнюю одежду убирают в шкаф, тщательно моют руки с мылом и щеткой;
- б) работают в чистой специальной одежде, подбирают волосы под косынку или колпак;
- в) в процессе работы снимают кольца, цепочки, часы и другие бьющиеся предметы;
- г) при выходе из пищевого блока, при посещении туалета снимают спецодежду, по возвращении в столовую тщательно моют руки горячей водой с мылом и щеткой, после чего одевают спецодежду.

Имеются ли нарушения по данному пункту?

было сделано замечание по поводу
чуждого запаха

2. Санитарно-эпидемиологическое состояние пищеблока:

Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, допущенные для контакта с пищевыми продуктами, должны быть чистыми, устойчивые к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Имеются ли нарушения по данному пункту? не имеются

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность (документы ветеринарно-санитарной экспертизы, изготовителя, а также сертификат соответствия). Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Для контроля температуры в холодильниках и холодильных камерах устанавливают термометры. Использование ртутных термометров не допускается. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

На пищеблоках не допускаются реализация газированных и безалкогольных энергетических напитков (за исключением минеральных и питьевых вод), чипсов, сухариков, гамбургеров, хот-догов; острых соусов, кетчупов; реализация жевательных резинок и использование автоматов, реализующих пищевые продукты. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не выявлено

Ежедневно на пищеблоке повар должен оставлять суточную пробу готовой продукции. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +2 °С до +6 °С. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеется

Выводы и рекомендации:

1 В течение периода стола накры-
вались вовремя

2 Работниками пищеблока
содержание в чистоте

Ф.И.О. арендатора (зав. производства) пищеблока Клиш С.А.

Зам.директора по ВР

Кереева

Кереева А.К.

Председатель профкома

Бутозова

Бутозова М.И.

Член родительской общественности

Омута

Омута О.О.

Проверки санитарно-гигиенического состояния пищеблока.

Дата 18.02.2022

Цель: 1. Проконтролировать санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.
2. Оценить качество приготовления пищи.

Комиссия: Зам.директора по ВР
Председатель профкома
Член родительской общественности

Кереева А.К.

Бутузова М.И.

Смагулова Д.О.**1. Требования к гигиеническому воспитанию (личной гигиене) персонала на объектах воспитания образования детей и подростков.**

Работники пищеблока выполняют следующие правила личной гигиены

- а) перед началом работы верхнюю одежду убирают в шкаф, тщательно моют руки с мылом и щеткой;
- б) работают в чистой специальной одежде, подбирают волосы под косынку или колпак;
- в) в процессе работы снимают кольца, цепочки, часы и другие бьющиеся предметы;
- г) при выходе из пищевого блока, при посещении туалета снимают спецодежду, по возвращении в столовую тщательно моют руки горячей водой с мылом и щеткой, после чего одевают спецодежду.

Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются**2. Санитарно-эпидемиологическое состояние пищеблока:**

Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, допущенные для контакта с пищевыми продуктами, должны быть чистыми, устойчивые к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность (документы ветеринарно-санитарной экспертизы, изготовителя, а также сертификат соответствия). Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Для контроля температуры в холодильниках и холодильных камерах устанавливают термометры. Использование ртутных термометров не допускается. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

На пищеблоках не допускаются реализация газированных и безалкогольных энергетических напитков (за исключением минеральных и питьевых вод), чипсов, сухариков, гамбургеров, хот-догов; острых соусов, кетчупов; реализация жевательных резинок и использование автоматов, реализующих пищевые продукты. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Ежедневно на пищеблоке повар должен оставлять суточную пробу готовой продукции. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +2 °C до +6 °C. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Выводы и рекомендации:

Работники пищеблока выполняют
определённо, спец. ордера чистоты,
своим наработанным временем.

Ф.И.О. арендатора (зав. производства) пищеблока

Кереев С.А.

Зам.директора по ВР

Кереев

Кереева А.К.

Председатель профкома

Бутоза

Бутозова М.И.

Член родительской общности

Смацкова О.О.

Проверки санитарно-гигиенического состояния пищеблока.

Дата 18.02.2022

Цель: 1. Проконтролировать санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.
2. Оценить качество приготовления пищи.

Комиссия: Зам.директора по ВР
Председатель профкома
Член родительской общественности

Кереева А.К.

Бутузова М.И.

Смагулова Д.О.**1. Требования к гигиеническому воспитанию (личной гигиене) персонала на объектах воспитания образования детей и подростков.**

Работники пищеблока выполняют следующие правила личной гигиены

- а) перед началом работы верхнюю одежду убирают в шкаф, тщательно моют руки с мылом и щеткой;
- б) работают в чистой специальной одежде, подбирают волосы под косынку или колпак;
- в) в процессе работы снимают кольца, цепочки, часы и другие бьющиеся предметы;
- г) при выходе из пищевого блока, при посещении туалета снимают спецодежду, по возвращении в столовую тщательно моют руки горячей водой с мылом и щеткой, после чего одевают спецодежду.

Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются**2. Санитарно-эпидемиологическое состояние пищеблока:**

Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, допущенные для контакта с пищевыми продуктами, должны быть чистыми, устойчивые к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность (документы ветеринарно-санитарной экспертизы, изготовителя, а также сертификат соответствия). Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Для контроля температуры в холодильниках и холодильных камерах устанавливают термометры. Использование ртутных термометров не допускается. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

На пищеблоках не допускаются реализация газированных и безалкогольных энергетических напитков (за исключением минеральных и питьевых вод), чипсов, сухариков, гамбургеров, хот-догов; острых соусов, кетчупов; реализация жевательных резинок и использование автоматов, реализующих пищевые продукты. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Ежедневно на пищеблоке повар должен оставлять суточную пробу готовой продукции. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +2 °C до +6 °C. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Выводы и рекомендации:

Работники пищеблока соблюдают
определённо, спец. ордера чистоты,
сроки накрывания вовремя.

Ф.И.О. арендатора (зав. производства) пищеблока Кереев С.А.

Зам.директора по ВР



Кереева А.К.

Председатель профкома



Бутузова М.И.

Член родительской общности

 Смирнова О.О.

Акт

Проверки санитарно-гигиенического состояния пищеблока.

Дата 22.02.2012

- Цель: 1. Проконтролировать санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.
2. Оценить качество приготовления пищи.

Комиссия: Зам.директора по ВР
Председатель профкома
Член родительской общественности

Кереева А.К.

Бутузова М.И.

Аматулов О.О.

1. Требования к гигиеническому воспитанию (личной гигиене) персонала на объектах воспитания образования детей и подростков.

Работники пищеблока выполняют следующие правила личной гигиены

- а) перед началом работы верхнюю одежду убирают в шкаф, тщательно моют руки с мылом и щеткой;
- б) работают в чистой специальной одежде, подбирают волосы под косынку или колпак;
- в) в процессе работы снимают кольца, цепочки, часы и другие бьющиеся предметы;
- г) при выходе из пищевого блока, при посещении туалета снимают спецодежду, по возвращении в столовую тщательно моют руки горячей водой с мылом и щеткой, после чего одевают спецодежду.

Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

2. Санитарно-эпидемиологическое состояние пищеблока:

Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, допущенные для контакта с пищевыми продуктами, должны быть чистыми, устойчивые к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность (документы ветеринарно-санитарной экспертизы, изготовителя, а также сертификат соответствия). Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Для контроля температуры в холодильниках и холодильных камерах устанавливают термометры. Использование ртутных термометров не допускается. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

На пищеблоках не допускаются реализация газированных и безалкогольных энергетических напитков (за исключением минеральных и питьевых вод), чипсов, сухариков, гамбургеров, хот-догов; острых соусов, кетчупов; реализация жевательных резинок и использование автоматов, реализующих пищевые продукты. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Ежедневно на пищеблоке повар должен оставлять суточную пробу готовой продукции. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +2 °C до +6 °C. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Выводы и рекомендации:

Смешанная и пищеблок содержится в чистоте.

Работниками пищеблока рекомен-
дуется использовать специальное
прибор при расфасовыва-
ния по тарелкам.

Ф.И.О. арендатора (зав. производства) пищеблока Жинс С.А.

Зам.директора по ВР

Кереева А.К.

Кереева А.К.

Председатель профкома

Бутозова М.И.

Бутозова М.И.

Член родительской общественности

Смагулов О.О.

Смагулов О.О.

Проверки санитарно-гигиенического состояния пищеблока.

Дата 03.03.2021

Цель: 1. Проконтролировать санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.
2. Оценить качество приготовления пищи.

Комиссия: Зам.директора по ВР
Председатель профкома
Член родительской общественности

Кереева А.К.
Бутузова М.И.

Магумова О.О.

1. Требования к гигиеническому воспитанию (личной гигиене) персонала на объектах воспитания образования детей и подростков.

Работники пищеблока выполняют следующие правила личной гигиены

- а) перед началом работы верхнюю одежду убирают в шкаф, тщательно моют руки с мылом и щеткой;
- б) работают в чистой специальной одежде, подбирают волосы под косынку или колпак;
- в) в процессе работы снимают кольца, цепочки, часы и другие бьющиеся предметы;
- г) при выходе из пищевого блока, при посещении туалета снимают спецодежду, по возвращении в столовую тщательно моют руки горячей водой с мылом и щеткой, после чего одевают спецодежду.

Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

2. Санитарно-эпидемиологическое состояние пищеблока:

Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, допущенные для контакта с пищевыми продуктами, должны быть чистыми, устойчивые к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность (документы ветеринарно-санитарной экспертизы, изготовителя, а также сертификат соответствия). Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Для контроля температуры в холодильниках и холодильных камерах устанавливают термометры. Использование ртутных термометров не допускается. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

На пищеблоках не допускаются реализация газированных и безалкогольных энергетических напитков (за исключением минеральных и питьевых вод), чипсов, сухариков, гамбургеров, хот-догов; острых соусов, кетчупов; реализация жевательных резинок и использование автоматов, реализующих пищевые продукты. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Ежедневно на пищеблоке повар должен оставлять суточную пробу готовой продукции. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +2 °С до +6 °С. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Выводы и рекомендации:

Работники пищеблока опрятные
и следят за чистотой
продуктов для учеников рекомен-
дуется быть так же.

Ф.И.О. арендатора (зав. производства) пищеблока Венер С.А.

Зам.директора по ВР



Кереева А.К.

Председатель профкома



Бутузова М.И.

Член родительской общности

 Смагулова О.О.

Проверки санитарно-гигиенического состояния пищеблока.

Дата 11.03.2021 г

Цель: 1. Проконтролировать санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

2. Оценить качество приготовления пищи.

Комиссия: Зам.директора по ВР
Председатель профкома
Член родительской общественности

Кереева А.К.

Бутузова М.И.

Смаилов О.О.**1. Требования к гигиеническому воспитанию (личной гигиене) персонала на объектах воспитания образования детей и подростков.**

Работники пищеблока выполняют следующие правила личной гигиены

- а) перед началом работы верхнюю одежду убирают в шкаф, тщательно моют руки с мылом и щеткой;
- б) работают в чистой специальной одежде, подбирают волосы под косынку или колпак;
- в) в процессе работы снимают кольца, цепочки, часы и другие бьющиеся предметы;
- г) при выходе из пищевого блока, при посещении туалета снимают спецодежду, по возвращении в столовую тщательно моют руки горячей водой с мылом и щеткой, после чего одевают спецодежду.

Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются**2. Санитарно-эпидемиологическое состояние пищеблока:**

Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, допущенные для контакта с пищевыми продуктами, должны быть чистыми, устойчивые к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность (документы ветеринарно-санитарной экспертизы, изготовителя, а также сертификат соответствия). Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Для контроля температуры в холодильниках и холодильных камерах устанавливают термометры. Использование ртутных термометров не допускается. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

На пищеблоках не допускаются реализация газированных и безалкогольных энергетических напитков (за исключением минеральных и питьевых вод), чипсов, сухариков, гамбургеров, хот-догов; острых соусов, кетчупов; реализация жевательных резинок и использование автоматов, реализующих пищевые продукты. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Ежедневно на пищеблоке повар должен оставлять суточную пробу готовой продукции. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +2 °С до +6 °С. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Выводы и рекомендации:

Синдром в пищеблоке сортировка
в миске. Во время приготовления
уборка раз. Стерилизации

Ф.И.О. арендатора (зав. производства) пищеблока

Кереев С.А.

Зам.директора по ВР

Кереев

Кереева А.К.

Председатель профкома

Бутуз

Бутузова М.И.

Член родительской общности

Синдром магистр 00.

Проверки санитарно-гигиенического состояния пищеблока.

Дата 17.03.2022

Цель: 1. Проконтролировать санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.
2. Оценить качество приготовления пищи.

Комиссия: Зам.директора по ВР
Председатель профкома
Член родительской общественности

Кереева А.К.

Бутузова М.И.

Смаглов О.О.**1. Требования к гигиеническому воспитанию (личной гигиене) персонала на объектах воспитания образования детей и подростков.**

Работники пищеблока выполняют следующие правила личной гигиены

- а) перед началом работы верхнюю одежду убирают в шкаф, тщательно моют руки с мылом и щеткой;
- б) работают в чистой специальной одежде, подбирают волосы под косынку или колпак;
- в) в процессе работы снимают кольца, цепочки, часы и другие бьющиеся предметы;
- г) при выходе из пищевого блока, при посещении туалета снимают спецодежду, по возвращении в столовую тщательно моют руки горячей водой с мылом и щеткой, после чего одевают спецодежду.

Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются**2. Санитарно-эпидемиологическое состояние пищеблока:**

Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, допущенные для контакта с пищевыми продуктами, должны быть чистыми, устойчивые к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность (документы ветеринарно-санитарной экспертизы, изготовителя, а также сертификат соответствия). Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Для контроля температуры в холодильниках и холодильных камерах устанавливают термометры. Использование ртутных термометров не допускается. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

На пищеблоках не допускаются реализация газированных и безалкогольных энергетических напитков (за исключением минеральных и питьевых вод), чипсов, сухариков, гамбургеров, хот-догов; острых соусов, кетчупов; реализация жевательных резинок и использование автоматов, реализующих пищевые продукты. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Ежедневно на пищеблоке повар должен оставлять суточную пробу готовой продукции. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +2 °С до +6 °С. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Выводы и рекомендации:

Столовые соревнуются в чистоте.
Фрукты мыются тщательно.
Редко скручивается накрывалка на стол
своевременно, и.к. рано накрыв стол,
еда остывает.

Ф.И.О. арендатора (зав. производства) пищеблока Киселёв С.А.

Зам.директора по ВР

Кереева

Кереева А.К.

Председатель профкома

Бутозова

Бутозова М.И.

Член родительской общности

Синица Анастасия С.О.

Проверки санитарно-гигиенического состояния пищеблока.

Дата 09.09.2022

Цель: 1. Проконтролировать санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

2. Оценить качество приготовления пищи.

Комиссия: Зам.директора по ВР

Кереева А.К.

Председатель профкома

Бутузова М.И.

Член родительской общественности

Сидорова О.О.**1. Требования к гигиеническому воспитанию (личной гигиене) персонала на объектах воспитания образования детей и подростков.**

Работники пищеблока выполняют следующие правила личной гигиены

- а) перед началом работы верхнюю одежду убирают в шкаф, тщательно моют руки с мылом и щеткой;
- б) работают в чистой специальной одежде, подбирают волосы под косынку или колпак;
- в) в процессе работы снимают кольца, цепочки, часы и другие бьющиеся предметы;
- г) при выходе из пищевого блока, при посещении туалета снимают спецодежду, по возвращении в столовую тщательно моют руки горячей водой с мылом и щеткой, после чего одевают спецодежду.

Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются**2. Санитарно-эпидемиологическое состояние пищеблока:**

Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, допущенные для контакта с пищевыми продуктами, должны быть чистыми, устойчивые к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность (документы ветеринарно-санитарной экспертизы, изготовителя, а также сертификат соответствия). Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Для контроля температуры в холодильниках и холодильных камерах устанавливают термометры. Использование ртутных термометров не допускается. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

На пищеблоках не допускаются реализация газированных и безалкогольных энергетических напитков (за исключением минеральных и питьевых вод), чипсов, сухариков, гамбургеров, хот-догов; острых соусов, кетчупов; реализация жевательных резинок и использование автоматов, реализующих пищевые продукты. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Ежедневно на пищеблоке повар должен оставлять суточную пробу готовой продукции. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +2 °С до +6 °С. Имеются ли нарушения по данному пункту?

не имеются

Выводы и рекомендации:

Состояние содержания в меню, работы пищеблока, гигиены и санитарии.
Рекомендуется работать с реальными работниками пищеблока, не грубить.

Ф.И.О. арендатора (зав. производства) пищеблока Кереев С. А.

Зам.директора по ВР



Кереева А.К.

Председатель профкома



Бутузова М.И.

Член родительской общности

 Смирнов О.О.