

Акт

Проверки санитарно-гигиенического состояния пищеблока.

Дата 22.09.2022г.

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

Комиссия:	Зам.директора по ВР	Меерманов Д.О.
	соц. педагог	Жукеева Г.Ж.
	Председатель профкома	Бутузова М.И.
	Член родительской общественности	Кирпичева П.Е.

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?

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?

нет

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

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

нет

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?

нет

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

нет

Акт

Проверки санитарно-гигиенического состояния пищеблока.

Дата 06.10.2022.

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

Комиссия: Зам.директора по ВР Меерманов Д.О.
соц. педагог Жукеева Г.Ж.
Председатель профкома Бутузова М.И.
Член родительской общественности Кирпичева П.Е.

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?

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?

нет

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

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

нет

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?

нет

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

нет

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?

нет

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?

нет

Выводы и рекомендации:

Замечаний нет

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

Садыкова А.С. СД

Зам.директора по ВР
соц. педагог
Председатель профкома
Член родительской общественности

да
нет
бум-л
в-т

Меерманов Д.О.
Жукеева Г.Ж.
Бутузова М.И.
Кирпичева П.Е.



Утверждаю
директор КГУ «Гимназия № 97»
Невиннова Е.А.

ПЛАН
мероприятий по организации питания
КГУ «Гимназия № 97» на 2022-2023 учебный год

№	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Издание приказа об организации питания	сентябрь	Директор КГУ «Гимназия № 97»
2	Сбор банка данных учащихся из малообеспеченных, многодетных семей	сентябрь	Зам.директора по ВР соц. педагог
3	Утверждение членов бракеражной комиссии	сентябрь	Зам.директора по ВР
4	Осуществление контроля над организацией школьного питания, питьевого режима	1 раз в неделю	Члены бракеражной комиссии
5	Оформление сан.бюллетня по ЗОЖ	сентябрь	Зам.директора по ВР
6	Совещание с классными руководителями по вопросу организации горячего питания в гимназии	октябрь	Зам.директора по ВР
7	Оформление классных уголков по здоровому питанию	октябрь	Классные руководители
8	Проведение родительских собраний по вопросам организации горячего питания	1 раз в четверть	Классные руководители
9	Проведение воспитательных мероприятий с учащимися о важности горячего питания для здоровья человека	ежемесячно	Классные руководители
10	Анкетирование и тестирование учащихся, родителей по вопросам организации питания	Ноябрь, февраль	Психолог
11	Соблюдение чистоты и порядка в столовой	В течение года	Зам.директора по ВР

Заместитель директора по ВР

Меерманов Д.Ө.