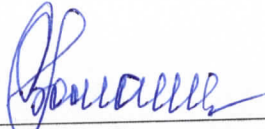


Дата 09.11.22 года



Утверждаю:

 Романец В.П.
директор КГУ «Качарская ОШ №1»

АКТ

проверки школьной столовой

Нами, членами комиссии по контролю за качеством поставляемого сырья, ассортимента продуктов и мониторингу качеств готовых блюд Романец В.П., Дзяdziной А. Б., Дударевой И.В., Коготько Е.А. проведена проверка школьной столовой в присутствии повара Абдреймовой . А.Н.

Проверкой установлено:

Бракераж проводится медработником ежедневно. Суточные нормы отобраны, хранятся в холодильнике. Санитарное состояние хорошее. Соответствующая документация ведётся. Качественные удостоверения на продукцию имеются. Посуду, разделочные доски, ножи используются по назначению, хранятся соответственно санитарным нормам. Меню вывешено в общий зал, соответствует недельному меню. Проверен вес порций блюд. Вес соответствует заявленному в меню. Столы накрываются непосредственно перед приходом детей, таким образом дети получают горячее питание.

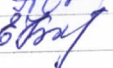
Меню на 09.11.22г

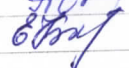
- 1.Борщ на м/б
- 2.Корж- молочно медов.
- 3.Сок натуральн.
- 4.Хлеб, сыр

Дети питаются горячим один раз в день. Буфетная продукция – булочка сдобная, пирожок с картофелем, пицца, сосиска в тесте, рулет с маком, чай с сахаром, компот из сухофруктов, сок натуральный.

Члены комиссии:

Дударева И.В. 

Дзяdziна А. Б. 

Коготько Е. А. 

Справка
по итогам проверки мытья посуды, оборудования и инвентаря
КГУ «Качарская общеобразовательная школа №1
отдела образования города Рудного»

Управления образования акимата Костанайской области

В соответствии с планом работы комиссии по мониторингу за качеством питания Санитарными правилами (Санитарно – эпидемиологические требования к объектам образования от 05.08.2021 г. № КР ДСМ -76) на 2022-2023 учебный год 14.11. 2022 года был осуществлен контроль за мытьём посуды, оборудования и инвентаря.

В ходе проверки было установлено, что:

Согласно санитарным правилам мытьё посуды в школьном пищеблоке соблюдается:

1. Мытьё столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах соблюдается следующий порядок.

1) Механическое удаление остатков пищи

2) Мытьё в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при t не ниже $+45^{\circ}$.

3) Мытьё во 2 секции ванны в воде с t не ниже $+40^{\circ}$ и добавлением моющих средств в количестве 2 раза меньше, чем в 1 секции ванны

4) Ополаскивание посуды в 3 секции ванны горячей проточной водой с t не ниже $+65^{\circ}$.

5) Обработка всей столовой посуды и приборов проводится с применением дез. средств в соответствии с инструкцией

6) Ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в 3 секции ванны проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой

7) Просушивание посуды на решетчатых полках и стеллажах.

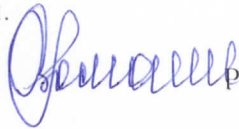
2. Мытьё разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производят в моечном отделении для кухонной посуды горячей водой при t не ниже $+40^{\circ}$ с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при t не ниже $+65^{\circ}$ и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре.

3. Емкости для хранения столовых приборов подвергают мытью в горячей воде при t не ниже $+40^{\circ}$ с применением моющих средств.

4. Щетки и ветошь для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при t не ниже $+40^{\circ}$ с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течении 15 минут), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре.

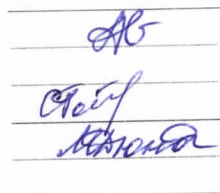
Вывод: требования санитарных правил в части проверки мытья посуды, оборудования и инвентаря соблюдаются.

Председатель комиссии



Романец В.П.

Члены комиссии:



И. Дударева

А. Дзялзина

А. Жаналиева

С. Гондарева

М. Дюндик

Е. Коготко

Справка
о состоянии санитарно – гигиенического режима школы, школьной столовой.

Цель: Соблюдение санитарных правил.

Сроки проверки: 11.11.2022 год

Проверяющий: медицинский работник Дударева И.В.

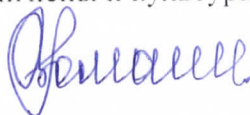
Школа работает в соответствии п.122 приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года №КР ДСМ – 76 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования».

Школьный пищеблок имеет санитарный паспорт. В целях организации качественного питания в школе создана бракеражная комиссия. Медицинский работник ежедневно проводит бракераж готовой продукции. В столовой соблюдаются алгоритм мытья посуды и стаканов, а также график проведения генеральных уборок.

Рекомендации:

- 1.Продолжить работу по соблюдению санитарно – гигиенического режима работникам технического персонала и обслуживающему персоналу столовой.
- 2.Классным руководителям систематически осуществлять контроль по соблюдению правил личной гигиены и культуры питания.

И.о. директора



Романец В.П.