

СПРАВКА

Мною, Васильевой О.И. (медицинская сестра), член общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в столовой МБОУ Академический лицей им. Г.А. Псахье, 14.12.2023г. была проведена проверка по соблюдению санитарных правил на пищеблоке.

В ходе проверки выявлено: Организация питания обучающихся в лицее осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное, качество уборки пищеблока и всех подсобных помещений выполняется в соответствии с правилами. Производственное помещение оборудовано технологическим оборудованием, моечными раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Соблюдаются правила мытья посуды, оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат). Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды.

В моечных помещениях расположены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из резиновых материалов.

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

Столовая посуда моется ручным способом в трехсекционных ваннах, соблюдается следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющего средства в первой секции ванны при температуре не ниже 45 °С;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющего средства в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание посуды на стеллажах (на ребре).

Чашки промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющего средства; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65 °С.

Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с применением моющего средства с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых шкафах в течение 10 минут.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющего средства, затем ополаскиваются и прокаливаются в духовом шкафу.

Чистую столовую посуду хранят на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике.

Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором лицея.

14.12.2023.

Васильева О.И.

Смагашкина:

Товар-бригадир Саидова

Е. Е. Саидова