

Справка по итогам административной проверки

производственных помещений и обеденных залов столовой

Комиссия:

Сидей Н.И- зам.директора по АХЧ
Петрова Л.Б- медицинский работник
Курбатова Л.-социальный педагог

Дата проверки:

26.01.2022 (1 квартал)

Цель проверки:

соблюдение требований к санитарно-техническому обеспечению гимназической столовой, к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, к санитарному состоянию пищеблока и производственных помещений

Члены административной комиссии проверили оборудование и инвентарь моечных, производственные помещения, пищеблок, обеденные залы и установили:

1. Во всех производственных цехах чисто. Мешки и емкости с продуктами промаркированы (наклеены ярлыки). Соседство продуктов в холодильниках обосновано. Сроки реализации продуктов соблюдены.
2. При обеденном зале столовой установлены 5 умывальников из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками стоят флаконы с жидким мылом, дезинфицирующими средствами и одноразовые полотенца.
3. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.
- 4 Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. В каждом холодильнике есть термометры. Соблюдается температурный режим.
5. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.
6. Обеденные залы оборудованы столовой мебелью (столами, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.
7. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.
8. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря имеют высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов позволяют проводить влажную уборку.

9. Столовая обеспечена достаточным количеством новой столовой посуды и приборами из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил. При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

10. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда

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

12. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

13. Производственные и другие помещения питания содержатся в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

14. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

15. В моечных помещениях вывешивают инструкцию 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.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства согласно инструкциям по их применению.

16. 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 - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

17. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

18 Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов; горячего и холодного цехов; неохлаждаемых складских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную (красную) маркировку.

Председатель комиссии *Сидей* Сидей Н.И.
Члены комиссии: *Курбатова* Курбатова Л.Я.
Медицинский работник *Петрова* Петрова Л.Б.