

Справка по итогам проверки

санитарно-технического обеспечения столовой гимназии

Дата проверки: 28..09.2019 (3 квартал)

Цель проверки:

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

Члены бракеражной комиссии проверили оборудование и инвентарь моечных, пищеблока, обеденных залов и установили:

1. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытья столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработки помещений, соблюдения правил личной гигиены, **отвечает требованиям**, предъявляемым к питьевой воде.
 2. Во всех производственных цехах установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители.
- При обеденном зале столовой установлены 4 умывальника из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками стоят флаконы с жидким мылом 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.
 5. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.
 6. Обеденные залы должны 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 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, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

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 отдельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;

- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";

- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо",

"молоко", "СО", "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

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.

Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши. Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды.

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. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы.

Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температуры не ниже 45 °С и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65 °С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

18. 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.

19. 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 бракеражной комиссии Курбатова Л.Я. Курбатова Л.Я.

Члены комиссии: Сидей Н.И. Сидей Н.И.

[Handwritten signature]

ОБЕСПЕЧЕНИЕ СТОЛОВОЙ ПИТАНИЕМ

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Обеспечение столовой питанием осуществляется в соответствии с требованиями санитарных правил, действующих в Российской Федерации, и с требованиями законодательства Российской Федерации в области обеспечения безопасности пищевых продуктов и безопасности пищевой продукции.

Обеспечение столовой питанием осуществляется в соответствии с требованиями санитарных правил, действующих в Российской Федерации, и с требованиями законодательства Российской Федерации в области обеспечения безопасности пищевых продуктов и безопасности пищевой продукции.

Обеспечение столовой питанием осуществляется в соответствии с требованиями санитарных правил, действующих в Российской Федерации, и с требованиями законодательства Российской Федерации в области обеспечения безопасности пищевых продуктов и безопасности пищевой продукции.

Обеспечение столовой питанием осуществляется в соответствии с требованиями санитарных правил, действующих в Российской Федерации, и с требованиями законодательства Российской Федерации в области обеспечения безопасности пищевых продуктов и безопасности пищевой продукции.

При употреблении пищи в столовой устанавливается санитарный режим, при котором температура воздуха в помещении должна быть не выше 20 градусов Цельсия. В помещениях, где осуществляется приготовление пищи, температура воздуха должна быть не выше 25 градусов Цельсия.

Оборудование, используемое в столовой, должно соответствовать санитарным требованиям, предъявляемым к оборудованию общепита, и должно быть в исправном состоянии.

Оборудование, используемое в столовой, должно соответствовать санитарным требованиям, предъявляемым к оборудованию общепита, и должно быть в исправном состоянии.

Оборудование, используемое в столовой, должно соответствовать санитарным требованиям, предъявляемым к оборудованию общепита, и должно быть в исправном состоянии.

Оборудование, используемое в столовой, должно соответствовать санитарным требованиям, предъявляемым к оборудованию общепита, и должно быть в исправном состоянии.

Оборудование, используемое в столовой, должно соответствовать санитарным требованиям, предъявляемым к оборудованию общепита, и должно быть в исправном состоянии.

Оборудование, используемое в столовой, должно соответствовать санитарным требованиям, предъявляемым к оборудованию общепита, и должно быть в исправном состоянии.

Оборудование, используемое в столовой, должно соответствовать санитарным требованиям, предъявляемым к оборудованию общепита, и должно быть в исправном состоянии.