

АКТ № 1
проверки мытья кухонной посуды в школьной столовой

Дата проверки: 08.09.2021 г.

Члены совета по питанию:

Сосновская В.М., заместителя директора по АХР;

Герасимова Е.Г., ответственная за ОПП;

Куликова С.Э., медсестра.

Совет по питанию провел:

1. Проверку мытья кухонной посуды (СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях...»).


В результате проверки установлено: В столовой посуда моется ручным способом в специальных моющих ваннах. Все моющие ванны имеют маркировку.

Перед началом мытья из тарелок механически удаляются остатки пищи, посуда моется в воде с добавлением моющих средств в трёх ваннах: в первой секции ванны - при температуре не ниже 45 градусов, во второй - в воде при температуре не ниже 45 градусов с добавлением моющих средств, но в два раза меньше, чем в первой ванне, ополаскивается посуда в третьей секции горячей проточной водой при температуре не ниже 65 градусов с использованием щётки, просушивается на полках, стеллажах (на ребре).

Кружки моются в первой ванне горячей водой не ниже 45 градусов моющими средствами и ополаскиваются во второй ванне горячей водой при температуре 65 градусов. Столовые приборы моются горячей водой при температуре 45 градусов с применением моющих средств, ополаскиваются в проточной воде.

В моечном помещении вывешена инструкция 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.

Уборка обеденного зала 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. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов. Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. 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.


Сосновская В.М., заместитель директора по АХР


Герасимова Е.Г., ответственная за ОПП;


Куликова С.Э., медсестра.