

Акт № 3 от 8.11.2021 года

Бракеражной комиссией для оценки состояния и качества питания в составе:
Председателя комиссии Щербаковой Л.А.
Членов комиссии: Стремцовой Н.А., Маник Л.П., Рубановой И.В., Бондаренко О.С.,
Капитаненко Т.С., Скопич А.В. проведен контроль качества обработки и мытья посуды
В ходе проверки установлено:

Мытье и дезинфекция посуды в школьной столовой осуществляется с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции:

После каждой операции разделочные доски моют горячей водой с моющими средствами и щеткой, очистив их предварительно ножом от остатков продукта, ошпаривают кипятком и хранят, поставив на ребро. Весь инвентарь моют горячей водой с моющими средствами. Деревянный инвентарь дезинфицируют, ополаскивая горячей водой не ниже 65 °С. Щетки и мочалки для мытья инвентаря и посуды ежедневно тщательно промываются с применением моющих средств и хранят в специально выделенном месте. В нерабочее время чистый инвентарь хранят в специальных шкафах.

Кухонная посуда (кастрюли) изготовлены из нержавеющей стали с гладкой поверхностью.

Для мытья кухонной посуды используют ванны из двух отделений. Температура воды используемая для обработки и мытья кухонной посуды 45—50°С, во втором — ополаскивают горячей водой не ниже 65°С. Просушивают и хранят кухонную посуду вверх дном на стеллажах на высоте 0,9 м от пола. Кухонную посуду не дезинфицируют, так как она постоянно подвергается тепловой обработке.

Столовую посуду моют ручным способом в трехгнездовой ванне, предварительно очистив от остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой и сортируя по видам.

Выводы: Качество обработки и мытья посуды соответствует санитарным нормам

Рекомендации: Держать на постоянном контроле качество посуды и сервировочного материала. Уделять особое внимание правильному алгоритму мытья посуды.

Щербакова Л.А. 
Стремцова Н.А. 
Рубанова И.В. 
Маник Л.П. 
Капитаненко Т.С. 
Бондаренко О.С. 
Скопич А.В.