

12 апреля 2022 года в образовательных учреждениях района сотрудником «Управления образования Янаульского района» совместно с представителями Муниципального автономного учреждения «Оператор питания Школьник» организован выездной анализ работы по организации питания. Сегодня посетили следующие учреждения: МБОУ СОШ №1 г.Янаул, МБОУ гимназия им.И.Ш.Муксинова г.Янаул, МБОУ СОШ им.Р.Гареева г.Янаул, МБОУ СОШ №4 г.Янаул, МБОУ лицей г. Янаул, МБОУ СОШ им.Х.Н.Амирова с.Новый Артаул, МБДОУ ДС «Василек» с. Новый Артаул, МБОУ ООШ с. Истяк, МБДОУ ДС «Кояшкай» с. Истяк.

Комиссией проверялись сроки годности продуктов питания, наличие маркировочных этикеток производителя, условия хранения и соблюдение товарного соседства, применение допустимой посуды, санитарное состояние пищеблоков, соблюдение требований и правил к отбору и хранению суточных проб, заполнение документации (журналы бракеража, температурного режима и т.д.), поставка и прием товаров, наличие согласованного меню на стенде, наличие графика приема пищи, соответствие рациона питания согласно утвержденному меню, качество готовой продукции (внешний вид, цвет, запах, вкус), вес, полнота порций блюд. По ходу работы комиссии грубых нарушений не обнаружено, выявленные недостатки устраняются.

Муниципальное автономное учреждение
«Оператор питания Школьник» г. Янаул

ЖУРНАЛ
УЧЕТА
ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА
И ОТНОСИТЕЛЬНОЙ ВЛАЖНОСТИ
ВОЗДУХА В ПОМЕЩЕНИИ

Муниципальное автономное учреждение
«Оператор питания Школьник» г. Янаул

ЖУРНАЛ
БРАКЕРАЖА
СКОРОПОРТЯЩЕЙСЯ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Муниципальное автономное
учреждение «Оператор
питания Школьник» г. Янаул

**ГИГИЕНИЧЕСКИЙ
ЖУРНАЛ**
(СОТРУДНИКИ)

Муниципальное автономное
учреждение «Оператор
питания Школьник» г. Янаул

ЖУРНАЛ
УЧЕТА
ПРОВЕДЕНИЯ
ГЕНЕРАЛЬНЫХ УБОРОК

Начат: 09.09.2012 г.
Окончен: 2012 г.

Муниципальное автономное
учреждение «Оператор
питания Школьник» г. Янаул

ЖУРНАЛ
РЕГИСТРАЦИИ И КОНТРОЛЯ УЛЬТРАФИОЛЕТОВОЙ
БАКТЕРИЦИДНОЙ УСТАНОВКИ

Начат: 2. августа 2012 г.
Окончен: 2012 г.

Муниципальное автономное
учреждение «Оператор
питания Школьник» г. Янаул

ЖУРНАЛ

Начат: 06. августа 2012 г.
Окончен: 2012 г.

е десгидравное	
присма пищи	
анса	
отск? Если мет.	
итание согласно	
е меню	
рания (Внешний	
д. вуз)	
ой присма пищи	
рное состояние	
кату живанис,	
шание)	
орный блок	
я блока	
в посуд (наличие	
и т.д.)	
на потребителя	
зика посуды	
Бракеража готовой	+
продукции	
И.И. Сидорова	+
Удельная влажность	+
на скоропортящихся	+
продуктах на	+
цехе блок	
интерату рного режима	
изу оборудования	
урала качества и	
и уборок в пищеблоке	
сопроводительные	
кументы	
метрии сотрудников	
жк, проветриваний	
а ген уборок	
ормации на сайте ОУ	

КОНТРОЛЬНОЕ
БЛЮДО











ПРАВИЛА МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ

- МЕХАНИЧЕСКОЕ УДАЛЕНИЕ ОСТАТКОВ ПИЩИ
- МОЕТСЯ ПУТЕМ ПОЛНОГО ПОГРУЖЕНИЯ С ДОБАВЛЕНИЕМ МОЮЩИХ СРЕДСТВ (ПЕРВАЯ ВАННА) С ТЕМПЕРАТУРОЙ ВОДЫ НЕ НИЖЕ 40 °С
- ОПОЛАСКИВАЕТСЯ ГОРЯЧЕЙ ПРОТОЧНОЙ ВОДОЙ С ТЕМПЕРАТУРОЙ НЕ НИЖЕ 65 °С (ВТОРАЯ ВАННА) С ПОМОЩЬЮ ГИБКОГО ШЛАНГА С ДУШЕВОЙ НАСАДКОЙ
- ПРОСУШИВАЕТСЯ НА СПЕЦИАЛЬНЫХ РЕШЕТКАХ
- СТОЛОВУЮ ПОСУДУ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА МОЮТ И ХРАНЯТ В БУФЕТНОЙ ГРУППОВОЙ ЯЧЕЙКИ ОТДЕЛЬНО ОТ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ, ПРЕДНАЗНАЧЕННОЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ
- НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОСУДЫ С ОТБИТЫМИ КРАЯМИ, ТРЕЩИНАМИ, СКОЛАМИ, ДЕФОРМИРОВАННОЙ, С ПОВРЕЖДЕННОЙ ЭМАЛЬЮ, ПЛАСТМАССОВОЙ



ПРАВИЛА МЫТЬЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

- МЕХАНИЧЕСКОЕ УДАЛЕНИЕ ОСТАТКОВ ПИЩИ
 - МЫТЬЕ В ГОРЯЧЕЙ ВОДЕ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ НЕ НИЖЕ 45 °С С ПРИМЕНЕНИЕМ МОЮЩИХ СРЕДСТВ В ПЕРВОЙ ВАННЕ
 - ОПОЛАСКИВАНИЕ В ПРОТОЧНОЙ ВОДЕ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ НЕ НИЖЕ 65 °С ВО ВТОРОЙ ВАННЕ
 - ВЫМЫТЫЕ СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ ОШПАРИВАЮТ КИПЯТКОМ ЛИБО ПРОКАЛИВАЮТ В ДУХОВЫХ (ИЛИ СУХОЖАРОВЫХ ШКАФАХ) В ТЕЧЕНИЕ 10 МИНУТ
 - ЧИСТЫЕ СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ ХРАНЯТ В ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ПРОМЫТЫХ КАССЕТАХ (ДИСПЕНСАРАХ) В ВЕРТИКАЛЬНОМ ПОЛОЖЕНИИ РУЧКАМИ ВВЕРХ
- КАССЕТЫ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ ЕЖЕДНЕВНО ПОДВЕРГАЮТ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ



ПРАВИЛА МЫТЬЯ ЧАЙНОЙ ПОСУДЫ

- ЧАШКИ МОЮТ ГОРЯЧЕЙ ВОДОЙ С ПРИМЕНЕНИЕМ МОЮЩИХ СРЕДСТВ В ПЕРВОЙ ВАННЕ
 - ОПОЛАСКИВАЮТ ГОРЯЧЕЙ ПРОТОЧНОЙ ВОДОЙ ВО ВТОРОЙ ВАННЕ И ПРОСУШИВАЮТ НА СПЕЦИАЛЬНЫХ РЕШЕТКАХ
- НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОСУДЫ С ОТБИТЫМИ КРАЯМИ, ТРЕЩИНАМИ, СКОЛАМИ, ДЕФОРМИРОВАННОЙ, С ПОВРЕЖДЕННОЙ ЭМАЛЬЮ, ПЛАСТМАССОВОЙ.



ПРАВИЛА ОБРАБОТКИ ВЕТОШИ

- МОЧАЛКИ, ЩЕТКИ ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ, ВЕТОШИ ДЛЯ ПРОТИРАНИЯ СТОЛОВ ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СТИРАЮТ С ПРИМЕНЕНИЕМ МОЮЩИХ СРЕДСТВ, ПРОСУШИВАЮТ И ХРАНЯТ В СПЕЦИАЛЬНО ПРОМАРКИРОВАННОЙ ТАРЕ
- ЩЕТКИ С НАЛИЧИЕМ ДЕФЕКТОВ И ВИДИМЫХ ЗАГРЯЗНЕНИЙ, А ТАКЖЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ МОЧАЛКИ НЕ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ



ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- В МОЧНОЙ И СУБЕТНОЙ ВЫВЕШИВАЮТСЯ ИНСТРУКЦИИ О ПРАВИЛАХ МЫТЬЯ ПОСУДЫ И ИНВЕНТАРЯ С УКАЗАНИЕМ КОНЦЕНТРАЦИИ И ОБЪЕМОМ ПРИМЕНЯЕМЫХ МОЮЩИХ И ДЕЗИНФИЦИОННЫХ СРЕДСТВ
- ВСЕ КУХОННЫЙ ИНВЕНТАРЬ И КУХОННАЯ ПОСУДА ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ МАРКИРОВКУ ДЛЯ СЫРЫХ И ГОТОВЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
- ДЛЯ РАЗДЕЛИ СЫРЫХ И ГОТОВЫХ ПРОДУКТОВ СЛЕДУЕТ ИМЕТЬ ОТДЕЛЬНЫЕ РАЗДЕЛЧНЫЕ СТОЛЫ, ПОСКИ И ДОСКИ БЕЗ ДЕФЕКТОВ (ЩЕЛЫ, ВЗЛОМОВ И ДРУГИЕ). ДОСКИ И ПОСКИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ПРОМАРКИРОВАНЫ: «СМ»-сырое мясо, «СР»-сырое мясо, «СР»-сырая рыба, «СО»-сырые овощи, «ВВ»-варенное мясо, «ВР»-варенная рыба, «ВО»-варенные овощи, «гастрономия», «Сольда», «Л»-люб., «Зелень».
- КУХОННАЯ ПОСУДА, СТОЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ, ИНВЕНТАРЬ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ПРОМАРКИРОВАНЫ И ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПО НАЗНАЧЕНИЮ.
- ДЛЯ ПЕРСОНАЛА СЛЕДУЕТ ИМЕТЬ ОТДЕЛЬНУЮ СТОЛОВОЮ ПОСУДУ.
- НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПОСУДУ С ОТБИТЫМИ КРАЯМИ, ТРЕЩИНАМИ, СКОЛАМИ, ДЕФОРМИРОВАННУЮ, С ПОВРЕЖДЕННОЙ ЭМАЛЬЮ, ПЛАСТМАССОВОЮ И СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ ИЗ АЛЮМИНИЯ. ЩЕТКИ С НАЛИЧИЕМ ДЕФЕКТОВ И ВИДИМЫХ ЗАГРЯЗНЕНИЙ, А ТАКЖЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ МОЧАЛКИ НЕ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ
- ДЛЯ ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЯ ПОСУДЫ В КАЖДОЙ ГРУППОВОЙ ЯЧЕЙКЕ СЛЕДУЕТ ИМЕТЬ ПРОМАРКИРОВАННУЮ БИНАСЕТ С КРАШКОЙ ДЛЯ ЗАМАЧИВАНИЯ ПОСУДЫ В ДЕЗИНФИЦИОННОМ РАСТВОРЕ. ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СУХОЖАРОВОГО ШКАФА.







