

# Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания в ГБОУ школе №154

- ❖ Своевременное медицинское обследование работников пищеблока и сотрудников школы
- ❖ Ежедневный осмотр состояния здоровья сотрудников пищеблока
  - ❖ Использование УФ-ламп и бактерицидных установок
- ❖ Соблюдение графика уборки столовой и производственных помещений
  - ❖ Производственный контроль с применением принципов ХАССП
- ❖ Мойка посуды и столовых приборов, в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию.



- ❖ Две зоны для мытья рук



## Соблюдение санитарных требований к состоянию пищеблока в ГБОУ школе №154

- ❖ Набор помещений и оборудование на пищеблоке, позволяет осуществлять приготовление безопасной, и сохраняющей пищевую ценность, кулинарной продукции.
- ❖ Количество посадочных мест в обеденном зале позволяет организовать питание обучающихся в две перемены.
- ❖ Перед началом нового учебного года проводится технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.



- ❖ Не допускается использование деформированной посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.
- ❖ Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений выполнена из материалов позволяющих проводить ежедневную влажную уборку моющими и дезинфицирующими средствами.

# Соблюдение санитарных требований в ГБОУ школе №154 к продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче

❖ Соблюдение последовательности и поточности технологических процессов.

❖ Контроль температуры горячих блюд реализуемых через раздачу.

❖ Контроль товаросопроводительной документации.

❖ Контроль сроков реализации пищевой продукции.



❖ Производственный контроль с применением принципов ХАССП

❖ Бракераж готовой продукции

❖ Родительский контроль питания

