



## НА ОСОБОМ КОНТРОЛЕ!!!

О типичных нарушениях требований санитарно-эпидемиологического законодательства на объектах питания учреждений образования



- Нарушается **технология мытья столовой посуды**: отсутствуют моющие средства, ополаскиватель для посудомоечной машины, инструкции по режиму мытья столовой посуды в посудомоечных машинах с учетом используемых моющих средств. Имею место факты использования моющих средств, не предназначенных для использования в посудомоечных машинах.
- Не содержатся в чистоте объекты питания, технологическое и холодильное оборудование, столовая посуда. **Не проводится ежедневная влажная уборка** объектов питания, обеденных залов, санитарных узлов **с использованием дезинфицирующих средств**.
- В ненадлежащем состоянии содержится уборочный инвентарь.
- Не обеспечивается исправность систем вытяжной вентиляции.
- Не соблюдаются **сроки реализации** готовой продукции (допускается хранение салатов более 2-х часов), условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем.
- Не проводится С-витаминизация первых или третьих блюд.
- В рационах питания не предусмотрено **достаточное количество фруктов** в соответствии с установленными нормами.
- Не оценивается процент пищевых отходов от количества приготовленной пищи.
- Не проводится ежедневных опрос обучающихся об удовлетворенности школьным питанием, востребованности приготовляемых блюд, а также о их вкусовых предпочтениях.

Подготовила врач-гигиенист  
ГУ «Берестовицкий райЦГЭ»  
Старостенкова Г.А.