

Аналитическая справка по результатам контроля

Тема: Анализ выполнения личной гигиены работниками пищеблока.

Цель: Определение качества выполнения правил личной гигиены работниками пищеблока.

Время проведения: январь 2023 год.

Место проведения: Пищеблок.

Содержание мониторинговой деятельности:

- Создание условия для выполнения личной гигиены на пищеблоке.
- Выполнение правил личной гигиены работниками пищеблока.
- Ведение журнала гнойничковых заболеваний.
- Наличие и состояние расчесок.

Выводы контроля:

На пищеблоке созданы все условия для соблюдения правил личной гигиены. Для верхней одежды имеется шифоньер, для чистой сменной одежды – шкаф. Для мытья рук установлена раковина, имеются индивидуальные полотенца, дезинфицирующее мыло.

Работники пищеблока обеспечены 3 комплектами спец. Одежды: халаты, брюки, головные уборы.

Работники пищеблока выполняют следующие правила личной гигиены:

- перед началом работы верхнюю одежду убирают в шкаф, тщательно моют руки с мылом;
- работают в чистой спец. одежде, подбирают волосы под колпак;
- снимают кольца, цепочки, часы;
- при выходе из пищеблока снимают спец. одежду;
- не имеют длинных ногтей;

На пищеблоке ежедневно работники пищеблока осматриваются мед. работником на гнойничковые заболевания, порезы и ОРВИ. Осмотр регистрируется в журнале.

Повара имеют профессиональную квалификацию. Пищеблок оснащен аптечкой в недостаточном количестве.

Коррекционная деятельность:

Соблюдать график приема пищи.

Срок – постоянно.

Индивидуальные полотенца менять по мере загрязнения (не реже 1 раза в день)

Отв. повара, срок постоянно

Директор *А. Койшина* - А. Койшина