

**Акт мониторинга  
качества питания  
от 11.01.2024 г**

Цель проверки: наличие вывески «Правила мытья посуды», исправность систем горячего и холодного водоснабжения.

Вывеска имеется.

К каждой ванне подведена горячая вода. Система холодного и горячего водоснабжения в исправном состоянии.

При ручном способе мытья столовой посуды установлен такой порядок:

С посуды изначально механически удаляются остатки пищи.

Затем посуда промывается в первой секции ванны в воде с обязательным использованием моющих средств.

Далее мытье посуды происходит во второй секции ванны при температуре выше 40°C. При этом, в воду добавляют одну вторую часть моющего средства от количества средства, использованного в первой секции.

Посуда ополаскивается в третьей секции ванны с использованием металлической сетки с ручками. Ополаскивание происходит из гибкого шланга с душевой насадкой проточной горячей водой (не менее 65°C).

в опрокинутом виде размещается на решетчатых стеллажах и полках чистая посуда для просушки. Минимальная высота размещения стеллажа от пола должна составлять 0,5 метра.

Члены комиссии

Касенова С.Т. 

Дағыстан А. 