

Протокол № 2 заседания комиссии
по контролю за организацией питания
обучающихся в школьной столовой

Дата проверки: 16.10.2023 г.

Время проверки: 10.00-10.15 час.

Цель проверки: 1.Соблюдение санитарно-гигиенических требований к использованию средств индивидуальной защиты (маски ,перчатки) сотрудниками, участвующих в раздаче и приготовлении пищи.(Письмо ОО № 1142 от 06.09.2023)

2.Контроль за работоспособностью холодильного оборудования , установленного на пищеблоке. .(Письмо ОО № 1142 от 06.09.2023)

3.Проведение дезинфекции столовой посуды и столовых приборов после каждого приема пищи.(Письмо ОО № 1142 от 06.09.2023)

Родительский контроль в составе:

1.Андреева Наталья Александровна-заведующий филиалом

2. Жукова Лариса Валерьевна-завхоз школы


3. Алиева Олеся Аркадьевна- представитель родительской общественности составили настоящий протокол в том, что 29.09. 2023 года комиссией по контролю за организацией питания обучающихся в школьной столовой была проведена проверка соблюдения санитарно-гигиенических требований : 1.Соблюдение санитарно-гигиенических требований к использованию средств индивидуальной защиты (маски ,перчатки) сотрудниками, участвующих в раздаче и приготовлении пищи.(Письмо ОО № 1142 от 06.09.2023). В результате проверки выяснено, что санитарно-гигиенические требования по использованию масок и перчаток сотрудниками столовой соблюдаются. Маски используются однократно. Она закрывает рот, нос и подбородок. Маски меняются своевременно. Если она увлажнилась, то ее меняют незамедлительно. На пищеблоке имеются специальные контейнеры, где хранятся чистые маски, а также есть специальный контейнер для использованных масок.

2.Контроль за работоспособностью холодильного оборудования , установленного на пищеблоке. .(Письмо ОО № 1142 от 06.09.2023). Холодильное оборудование на пищеблоке исправно.В холодильниках чисто. Поверхности холодильного оборудования обрабатываются согласно графика моющими средствами Дезхлор.Графики обработки холодильного оборудования размещены на каждом холодильнике.


3. Проведение дезинфекции столовой посуды и столовых приборов после каждого приема пищи.(Письмо ОО № 1142 от 06.09.2023). мытье посуды и столовых приборов производится ручным способом в двухсекционных ваннах. Перед мытьем посуду и приборы очищают от остатков пищи. Мытье проводится с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45 градусов , а во второй проводится ополаскивание посуды и столовых приборов с раствором Дезхлора ,но с меньшей концентрацией. Просушивание посуды проводится на решетках. Все виды деятельности проводятся в соответствии с инструкцией.


Предложения :

1соблюдать в обязательном порядке санитарно-гигиенические требования

С протоколом комиссии ознакомлена :  гл.повар Кучер О.Н

Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся в школьной столовой в составе с протоколом ознакомлены:

1.Андреева Наталья Александровна 

2.Жукова Лариса Валерьевна 

3. Алиева Олеся Аркадьевна 