

ПРОТОКОЛ

проведения общественной комиссией контроля за организацией и качеством горячего питания в школьной столовой МОУ Закобьякинской СОШ

«20» 10 2021 г.

Комиссией по контролю за питанием

Председатель: Крылова Надежда Владимировна, директор школы; члены комиссии: Фабрикова В. Ф., Смирнова С. В., Лаврентьева Г. С., Загулина Л.И., Дубакова Т.В.

проведена проверка организации горячего питания на основании общественного контроля организации питания.

Проверено:

1. условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
2. соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
3. наличием лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
4. качество и количество, приготовленной согласно меню пищи.
5. санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды);
6. наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
7. объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

В ходе проверки выявлено

1. Все сотрудники, работающие в школе имеют расписание, где отмечено время, когда нужно мыть руки, после туалета и перед входом в столовую.
2. Фактически район питания соответствует утвержденному меню.
3. Проверка за поступающими в столовую продуктами питания: наличие сопроводительных документов на поступающие сырье и продукты питания, подтверждающих их качество и безопасность, сроки реализации продуктов, с рецептами и т.д.
4. Меню на день проверки соответствовало по качеству и количеству.
5. Санитарное состояние обеденного зала: пол мытый, стены мытые, столовая посуда мытая, мыло лежит на раковинах.
6. Одежда у сотрудников, осуществляющих раздачу и готовку питания, соответствует санитарно-гигиеническим нормам, спецодежда мытая и опрятная, используются индивидуальные средства защиты (маски, перчатки).
7. Пищевые отходы мало.

Председатель комиссии

Крылова

Члены комиссии

Смирнова С.В., Загулина Л.И., Дубакова Т.В.