

от 31.03.2022

№ 3

Члены комиссии по общественному (родительскому) контролю, проводившие проверку

1. Председатель комиссии: Беломызова И.Н.
2. Член комиссии: Шитухина Е.Н.
3. Член комиссии: Чернобилль Ю.Г.
4. Член комиссии: Красуцкая С.О.

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе Чернобилль Ю.Г. - зам. директора по УВР, Красуцкая С.О.- социальный педагог, Егорова И.Н. мед. сестра школы, составили настоящий акт в том, что 31.03.2022 была проведена проверка:

- контроля качества оказываемых услуг по предоставлению питания;
- контроля качества за проведением услуг по дератизации, дезсекции по договору с аккредитованной организацией;
- контроля за поставками пищевых продуктов, в том числе овощной продукцией, за условиями доставки и хранения;
- контроля за прохождением профилактических медицинских осмотров работниками пищеблока, за состоянием их здоровья;
- контроля за соблюдением правил гигиены персоналом пищеблока, мытья кухонной и столовой посуды, производственного инвентаря.

**В ходе проверки установлено следующее:**

Согласно требованиям санитарных правил по условиям хранения, реализации, транспортировки, переработки овощной продукции, овощи хранятся в отдельном цеху (овощной цех), на деревянных стеллажах, капуста хранится в специальной овощной сетке, лук, картофель, морковь, свёкла хранятся в ящиках. Овощи урожая прошлого года при приготовлении, согласно требований технологической карты, подвергаются термической обработке (нагреваются при непрерывном помешивании до прогревания). Хранение и обработка овощей проводится согласно действующего санитарного законодательства.

1. Приобретение продукции у поставщиков осуществляется при наличии документов, подтверждающих качество и безопасность. Сертификаты, ярлыки имеются в наличии.
2. Работниками столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки. Персонал столовой обеспечен в полном объёме одноразовыми перчатками и масками. Имеется ёмкость для использованных средств защиты с последующей утилизацией. Сотрудники пищеблока проходят ежегодный медицинский осмотр с занесением данных в медицинскую книжку и допуском к работе. Медицинской сестрой школы ежедневно проводится осмотр на наличие гнойничковых заболеваний у работников пищеблока при допуске на работу.
3. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств. Используют специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной

ветоши; меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока и размещается на официальном сайте школы.

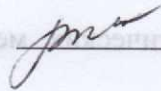
4. Членами бракеражной комиссии ежедневно проводится взятие суточных проб готовой продукции, результаты органолептической оценки заносятся в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

**РЕКОМЕНДАЦИИ:**

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.
2. Ответственному за организацию питания Чернобилев Ю.Г. систематически осуществлять контроль за соблюдением санитарного законодательства в части организации питания учащихся школы.
3. Медицинской сестре Егоровой И.Н. осуществлять контроль за соблюдением правил личной гигиены, своевременным прохождением медицинских осмотров, за состоянием здоровья персонала пищеблока школьной столовой.

31.03.2022 г

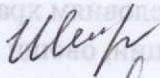
Председатель комиссии



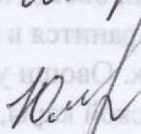
И.Н. Беломызова

Члены комиссии:

Шитухина Е.Н.



Чернобилев Ю. Г.



Красуцкая С.О.

