

от 29.03.2023г.

№ 4

Члены комиссии по общественному (родительскому) контролю, проводившие проверку: Председатель комиссии: Литвиненко А.В. представитель родительского комитета 1-А класса

*Члены комиссии:*

- Сыровацкая Марина Вячеславовна- представитель родительского комитета 2-Б класса,
- Чернобилль Юлия Глебовна- заместитель директора по УВР,

**В ходе проверки установлено следующее:**

1. 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 объеме 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.
2. 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.
3. Членами бракеражной комиссии ежедневно проводится взятие суточных проб готовой продукции, результаты органолептической оценки заносятся в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
4. Меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока и размещается на сайте школы в разделе «Питание»;
5. В обеденном зале размещён стенд с информацией о здоровом питании и профилактике пищевых отравлений, правилах посещения в столовой;
6. Приготовленная продукция (завтраки, обеды) реализуется в день приготовления и не хранится (хранится только суточная проба в соответствии с требованиями);
7. Членами комиссии была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.
8. В течение дня в школьной столовой работает буфет, где можно приобрести товары (соки, печенье, снеки) продукцию кондитерского производства (слоёные изделия, булочки) достаточно широкого ассортимента;
9. Соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: проведен инструктаж, имеются средства пожаротушения.

ВЫВОДЫ И 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.

29.03.2023 г

Председатель комиссии



А.В. Литвиненко

Члены комиссии:

Сыровацкая М.В.

Чернобилев Ю. Г.

