

## ПРОТОКОЛ №2

От 16.11.2022

р.п. Светлый Яр

Комиссия общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся в МКОУ «Светлоярская СШ №1» в составе:

Председатель комиссии: Боровицкая Юлия Витальевна, представитель родительского комитета 4 «а» класса;

Члены комиссии:

Воронцова Татьяна Николаевна – ответственный за питание в Школе, завхоз школы, учитель начальных классов Лыкова Ирина Ивановна, Стешина Анастасия Алексеевна, родитель 1 «б» класса ( по согласованию) провели проверку :

1. Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю столовой МКОУ «Светлоярская СШ №1»

2. Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарноэпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

3. Проверку качества и количества приготовленной для обучающихся пищи согласно меню ( горячего завтрака, день 3 на 16 ноября). В меню на 16 ноября Омлет натуральный, сыр твердых сортов в нарезке, батон нарезной, кондитерское изделие(печенье), чай черный байховый с молоком.

4. Проверка соблюдения графика работы столовой

5. Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).

В ходе проверки установлено:

В соответствии с договором об организации горячего питания в МКОУ «Светлоярская МШ №1», договором аренды, горячим питанием школьников в МКОУ Светлоярская СШ №1» осуществляет ИП Стасишин.

Помещение столовой составляет 99,0 кв.м, кухня и подсобное помещение-47,1 кв.м., столовая функционирует с 8.00 до 15.00.

1. Требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» обеспечиваются:

- обеспечение персонала специальной одеждой;
- исправно работает технологическое, холодильное оборудование;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, столовой посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения их своевременная замена и пополнение;
- наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи;
- осуществляется оценка качества блюд в составе бракеражной комиссии с обязательной

2. Регистрацией и подписью в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» осуществляется контроль за качеством поступающей продукции с записью в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3. В результате проверки установлено: Соответствие подаваемых блюд утверждённому меню, порции соответствует по весу, пища подается по температурному режиму.

- имеются технологические карты готовой кулинарной продукции в соответствии с СанПиНами, установленными Роспотребнадзором.

4.График работы столовой столовая функционирует с 8.00 до 15.00.