

Протокол комиссии по контролю за организацию питания учащихся МОУ СШ 6.

от 26.12.2022

В соответствии с решением регионального Штаба родительского общественного контроля от 15.12.2022г. был проведен внеплановый родительский контроль организации питания учащихся МОУ СШ № 6 26.12.2022 года, в результате чего было установлено следующее.

В МОУ СШ № 6 имеется в наличии «Положение об организации питания учащихся в МОУ СШ 6», «Положение о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания учащихся», график родительского контроля, утвержденный директором МОУ СШ 6, а так же акты и протоколы комиссии по родительскому контролю. Все эти документы выставлены на сайте МОУ СШ 6. В школьной столовой находится информационный стенд «Азбука питания», где размещены утвержденные двухнедельное меню, а также ежедневное меню для каждой возрастной группы и отведено специальное меню и отведено специальное место, где выставляется контрольное блюдо. В меню отсутствуют повторы блюд, а также запрещенные блюда и продукты. Температура подачи готовых блюд соблюдается в соответствии с режимом питания, процент съедаемой готовой продукции составил более 90%.

В школе есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии, которая снимает бракераж от всех партий приготовленных блюд. Факт не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии не выявлено.

Отбор суточной пробы осуществляется в соответствии с требованиями СанПина от каждой партии приготовленной пищевой продукции и хранится не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике месте.

Продукты хранятся отдельно: сырые от готовых, при технологической обработке и раздаче используется отдельное специально промаркированное оборудование, инвентарь и посуда. Кухонная и столовая посуда в хорошем состоянии: не деформирована, без отбитых краев, трещин, без поврежденной эмали. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре производителя в специально отведенном месте, недоступном для учащихся и отдельно от пищевых продуктов.

Все производственные и другие помещения школьной столовой содержатся в порядке и чистоте. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Кухонная и столовая посуда моются отдельно в посудомоечной машине. Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях школьной столовой не обнаружены. Для детей созданы условия для соблюдения правил личной гигиены.

На все пищевые продукты, поступающие на пищеблок, имеются документы, удостоверяющие их качества и безопасность с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции, которая сохраняется до конца реализации продуктов.

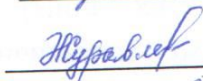
Фельдшер школы следит за организацией питания в МОУ СШ 6, а также за качеством продуктов, правильности закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

В ходе проверки комиссия замечаний не выявила. Фотоотчет представлен.

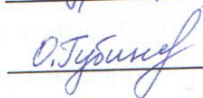
Члены комиссии:



И.Н. Бравая



Е.С. Журавлева



О.В. Губинец