

Протокол №2

заседания комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

Дата: 21.10.23

Присутствовали:

Председатель комиссии: Жирникова С.А. - заместитель директора по ВР,

Члены комиссии:

Гайдар С.В. - председатель ПК, ответственный за организацию и проведение контроля за осуществлением в школе горячего питания обучающихся

Коцкая Э.А. заведующий хозяйством

Князев П.В.- председатель Совета родителей.

Повестка:

1. Санитарное состояние пищеблока.
2. Проверка осуществления питания обучающихся с ОВЗ.

По первому вопросу «Санитарное состояние пищеблока» выступила председатель комиссии: Жирникова С.А., которая сообщила, что организация питания в школе осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590 –

20«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Пищеблок чист, эстетически оформлен, внешний вид работника пищеблока соответствует требованиям. Повар выполняет работу в маске и перчатках. Халат и головной убор чистые.

Проверены теоретические знания и практические умения повара по санитарно – эпидемиологическому состоянию на пищеблоке.

Отслежено соблюдение графика влажной уборки на пищеблоке.

Проанализированы действия работника пищеблока при работе с технологическим оборудованием. Инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи соблюдаются в строгом порядке.

1. Санитарное состояние пищеблока

№	Вопросы	Комментарии, оценка.
1	Общее санитарное состояние пищеблока: окон, стен, дверей и др.	Удовлетворительное
2	Эстетика пищеблока.	Удовлетворительное
3	Санитарное состояние мебели: стеллажа для посуды, шкафа для моющих средств, столов и др.	Соответствует нормам
4	Санитарное состояние сантехнического оборудования: раковин, котломоечных раковин.	Соответствует нормам
5	Состояние и маркировка технологического оборудования: -санитарное состояние; - рабочее состояние.	Удовлетворительное

2. Наличие и хранения моющих средств для мытья на пищеблоке.

№	Вопросы	Комментарии, оценка.
1	Хранение и маркировка емкостей для моющих средств	соответствует
2	Наличие моющих средств на пищеблоке: - кальцинированная сода; - «Прогресс» - дезинфицирующие средства	В наличии
3	Соответствие инструкций по использованию моющих средств.	соответствует
4	Наличие мерной посуды для моющих средств.	соответствует

3. Наличие оборудования для уборки пищеблока.

№	Вопросы	Комментарии, оценка.
1	Хранение ветоши: - наличие тары; - наличие ветоши.	имеется
2	Уборочный инвентарь: - швабры с маркировкой; - ведро с маркировкой; - правильность хранения; - качество ветоши.	имеется

По второму вопросу выступила председатель комиссии: Жирникова С.А., которая сообщила, что проведен анализ пакета документов обучающихся с ОВЗ на бесплатное двухразовое питание. У всех обучающихся в наличии справка ПМПК, заявления родителей. На пищеблоке в наличии меню для обучающихся с ОВЗ., ведется табель посещения обучающихся с ОВЗ.

Решили: считать санитарное состояние пищеблока удовлетворительным.

Председатель комиссии:

 Жирникова С.А.

Секретарь:

 Гайдар С.В.