

ПРОТОКОЛ №2

проверки организации горячего основного и дополнительного питания учащихся школы от 21.02.2023г.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. Проверка комиссией санитарного состояния оборудования, инвентаря и посуды.
2. Проверка санитарного состояния производственных и складских помещений.
3. Проверить, в каких условиях хранятся пищевые продукты.
4. Дегустация готовых блюд.

СОСТАВ ОБЩЕСТВЕННОЙ КОМИССИИ:

1. Горбачева Е.Л. – ответственная по питанию школьников.
2. Мотлохова О.В. – учитель начальных классов.
3. Борzych Е.С. – учитель математики.
4. Билоха В.В. – представитель родительской общественности.
5. Чугунова Ю.В. – представитель родительской общественности.

В ходе проверки было установлено:

1. Школьная столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды, которая хранится на специальных стеллажах.
2. Оборудование, инвентарь, посуда, тара в школьной столовой соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.
3. Необходимое оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда имеют специальную маркировку.
4. По опросам учащихся выяснилось, что завтраки и обеды нравятся детям.
5. При контрольном взвешивании порций отмечено соответствие нормам. При дегустации готовых блюд члены комиссии отметили высокое качество и соответствие температурному режиму.

6. Порции соответствуют меню и возрастным особенностям детей.
7. Хранение некоторых продуктов не соответствует требованиям.

ВЫСТУПИЛИ:

1. Чугунова Ю.В, которая предложила осуществлять постоянный контроль хранения пищевых продуктов (овощи и фрукты).
2. Горбачева Е.Л., которая попросила обратить внимание, что продукты, имеющие короткий срок годности, хранятся в холодильниках и используются с этими установленными сроками.
3. Билоха В.В., которая отметила, что все недочеты, выявленные при предыдущей проверке, устранены.
4. Кобякова Е.А., которая рассказала о том, что членами комиссии осуществлялся ежедневный контроль температурного режима блюд горячего основного и дополнительного питания. Проводилось ежедневное взвешивание и дегустация готовых блюд. Ответственной по питанию, Горбачевой Е.Л., проводилась оценка качества готовых блюд (брокераж).

ПОСТАНОВИЛИ:

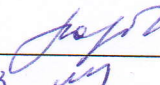
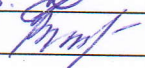
1. Установить членами общественной комиссии постоянный контроль хранения овощей, фруктов, молочных и мясных продуктов.
2. Осуществлять ежедневное взвешивание готовых блюд.
3. Контролировать качество продуктов и готовых блюд с записью в соответствующий журнал.
4. Заведующей производством, Кобяковой Е.А., следить за сроками годности и качеством готовых продуктов.
5. Контроль за исполнение возложить на ответственного по питанию Горбачеву Е.Л.

С протоколом комиссии ознакомлена



зав производством
Е.А.Кобякова

Члены общественной комиссии с протоколом ознакомлены:

Горбачева Е.Л. 21.02.23 
Мотлохова О.В. 21.02.23 
Борzych Е.С. 21.02.23 
Билоха В.В. 21.02.23 

Чугунова Ю.В. 21.02.23 