

ПРОТОКОЛ № 1
комиссии по контролю за организацией питания в столовой МОУ
«Репяховская ООШ»

от 05 октября 2022 г.

Присутствовали: директор школы Сотникова Т.Н., глава администрации Репяховского сельского поселения Пугачев Н.П., завхоз школы Погореленко Н.А., представитель родительского комитета Семикопенко М. С.

Повестка дня:

1. Выбор председателя комиссии.
2. Утверждение плана работы комиссии.

Слушали:

Директор школы Сотникову Т.Н. зачитала состав комиссии. Представитель родительского комитета Семикопенко М. С. предложила кандидатуру Пугачева Н.П. на должность председателя комиссии, кандидатуру Погореленко Н.А. на должность секретаря.

По второму вопросу выступил Пугачев Н.П. зачитал положение комиссии и план работы комиссии на 2022/2023 учебный год.

Постановили:

1. Выбрать председателем комиссии Пугачева Н.П..
2. Утвердить план работы комиссии.

Председатель комиссии: _____ Пугачева Н.П..

Секретарь комиссии: _____ Погореленко Н.А.

Акт
по проверке организации питания
в МОУ «Репяховская ООШ»

Проверка проводилась 05.10.2022 г. членами комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся МОУ «Репяховская ООШ» по вопросу контроля за санитарным состоянием помещений пищеблоков, инвентаря и оборудования.

В результате проверки установлено:

Помещения и оборудование содержатся с соблюдением установленных санитарных правил. Холодильное, торгово-технологическое и другое оборудование, находящееся на пищеблоке образовательного учреждения, используется в соответствии с нормами и правилами эксплуатационной документации.

Пищеблок обеспечен необходимыми техническими документами, а также необходимыми нормативными санитарными правилами и справочными документами.

В необходимых количествах обеспечены столовой посудой, приборами и принадлежностями, кухонным инвентарём, персонал пищеблока - санитарной спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами.

Все помещения содержатся в чистоте, постоянно проводят текущую влажную уборку; полы моют по мере их загрязнения и в конце дня, чистят и дезинфицируют раковины .

Санитарную обработку технологического оборудования проводят по мере его загрязнения и по окончании работы.

Производственные столы в конце работы тщательно моют моющими и дезинфицирующими средствами.

Для уборки производственных, складских помещений, обеденного зала выделен отдельный уборочный инвентарь.

Председатель комиссии: _____ Пугачев Н.П.

Член родительского комитета _____ Бараненко А. В.

Представители родительской общественности Семикопенко М.С., Сочнева С.В.

Акт
по проверке организации питания
в МОУ «Репяховская ООШ»

Проверка проводилась **12.12.2022 г.** членами комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся МОУ «Репяховская ООШ» в присутствии по вопросу контроля за качеством готовой продукции.

В результате проверки установлено:

1. Медицинский контроль за качеством готовой продукции в школе ведётся ежедневно и систематически.
2. При приёмке изготовленной продукции. Приёмочная комиссия осмотрела изготовленную продукцию, проверила соответствие количества, комплектации требованиям поданной заявки и требованиям нормативной и технической документации.
3. Осуществляется отбор и хранение суточной пробы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями в полном объёме согласно меню.
4. Готовые первые и вторые блюда отпускаются согласно норме..

Председатель комиссии: _____ Пугачев Н.П.

Член родительского комитета _____ Семикопенко М. С.

Представители родительской общественности Погореленко Л.И., Бараненко А.В.

Акт
по проверке организации питания
в МОУ «Репяховская ООШ»

Проверка проводилась **10.02.2023 г.** членами комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся МОУ «Репяховская ООШ» в присутствии по вопросу контроля за качеством готовой продукции.

В результате проверки установлено:

1. Медицинский контроль за качеством готовой продукции в школе ведётся ежедневно и систематически.

2. При приёмке изготовленной продукции. Приёмочная комиссия осмотрела изготовленную продукцию, проверила соответствие количества, комплектации требованиям поданной заявки и требованиям нормативной и технической документации.
3. Осуществляется отбор и хранение суточной пробы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями в полном объёме согласно меню.
4. Готовые первые и вторые блюда отпускаются согласно норме..

Председатель комиссии: _____ Пугачев Н.П.

Член родительского комитета _____ Семикопенко М. С.

Представители родительской общественности Погореленко Л.И., Бараненко А.В.

Акт
по проверке организации питания
в МОУ «Репяховская ООШ»

Проверка проводилась **09.05.2023 г.** членами комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся МОУ «Репяховская ООШ» в присутствии по вопросу контроля за качеством готовой продукции.

В результате проверки установлено:

1. Медицинский контроль за качеством готовой продукции в школе ведётся ежедневно и систематически.
2. При приёмке изготовленной продукции. Приёмочная комиссия осмотрела изготовленную продукцию, проверила соответствие количества, комплектации требованиям поданной заявки и требованиям нормативной и технической документации.
3. Осуществляется отбор и хранение суточной пробы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями в полном объёме согласно меню.
4. Готовые первые и вторые блюда отпускаются согласно норме..

Председатель комиссии: _____ Пугачев Н.П.

Член родительского комитета _____ Семикопенко М. С.

Представители родительской общественности Погореленко Л.И., Бараненко А.В.