

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 134» ГОРОДА ПЕРМИ

**Протокол общественной комиссии по контролю
за организацией питания № 3 от 23.09.2019г.**

Присутствовали:

Ростовщикова О.А.-директор школы
Баяндина Е.Н. –зам. директора по АХЧ
Макушева Л.М.- зам.производства столовой
Желудкова О.В. – зам.директора по ВР
Плотникова Д.О.- ответственная за питание
Гураспишвили А.А.-представитель родительской общественности

Комиссия проверила организацию школьного питания в сентябре 2019 года:

- 1.Контроль санитарного состояния обеденного зала.
- 2.Проверка посуды для приема пищи (отсутствие трещин и сколов на посуде).
- 3.Проверка наличия столовых приборов.

В ходе проверки установлено следующее:

При входе в столовую оборудованы раковины для мытья рук и диспенсеры под бумажные полотенца. Зал оборудован 20 обеденными столами со специальным высокопрочным покрытием и 100 стульями. Окна украшены оригинальными шторами из прозрачного тюля. В зале находится информационный стенд графика дежурства по столовой и меню.

В зале расположена раздаточная с мармитами для первых и вторых блюд. Столовая оснащена современным оборудованием, горячим цехом, цехом готовой продукции, овощным, мясным цехом, кладовыми, моечными. В распоряжении работников столовой картофелечистка, электромясорубка, овощерезка, жарочный шкаф, электроплиты с духовым шкафом, водонагревательный котёл и много другое.

На информационных стендах представлена следующая информация:

- Ежедневное меню.
- График дежурства в столовой

В школе применяются разнообразные формы организации горячего питания: Организованное питание. Дети приходят на перемене в столовую к уже накрытым заранее столам.

В школе организована система дежурства в столовой:

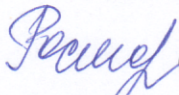
Дежурный учитель по столовой обязан:

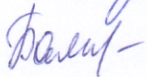
- Находиться в столовой во время перемен;
- Следить за порядком и дисциплиной учащихся во время приема пищи;
- Организовывать учащихся на уборку столов после приема пищи;

Вся поступающая продукция имеет сертификаты и удостоверения качества, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим, технология приготовления пищи;

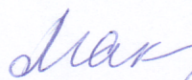
- емкости для приготовления пищи используются в соответствии с маркировкой;
- снятие пробы и контрольное взвешивание блюд осуществляется членами бракеражной комиссии регулярно с последующей отметкой в журнале «Бракераж готовой продукции»;
- уборка столовых залов осуществляется регулярно;
- на посуде для приема пищи отсутствуют трещины и сколы.
- все столовые приборы имеются в наличии.

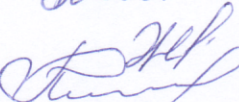
Вывод: санитарно-гигиенические нормативы в столовой соблюдаются.


Председатель комиссии:  О.А.Ростовщикова

Секретарь комиссии:  Е.Н.Баяндина

Члены комиссии:

Макушева Л.М. 

Желудкова О.В. 

Плотникова Д.О. 

Гураспишвили А.А. 