

**Протокол заседания общественной комиссии по контролю  
за организацией питания № 02 от 08.09.2021г.**

Присутствовали:

Присутствовали:

Ростовщикова О.А. - директор школы

Баяндина Е.Н. - зам. директора по АХЧ

Протасова Ю.Р. - зав. производством

Желудкова О.В. - учитель

Демидова А.В. - ответственный за питание

Белогрудова С. А. - родитель ученицы 3В кл.

Наумова М.В. - родитель ученицы 8Б кл.

Кульмашева Н.П. - родитель ученика 10А кл.

Комиссия составила настоящий акт в том, что 08 сентября 2021 года в 15:55 была проведена проверка санитарного состояния обеденного зала и организации бесплатного питания для учащихся 1-4 классов.

В ходе проверки выявлено:

- 1) Оборудование, инвентарь, посуда, содержание производственных помещений соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.
- 2) Нет деформации столовой посуды, посуды со сколами, трещинами, поврежденной эмалью.
- 3) Вилки и ложки изготовлены из нержавеющей стали.
- 4) В обеденном зале чисто, уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи. Производится санитарная обработка. Мытье столовой посуды осуществляется отдельно от кухонной.
- 5) Подставки для хранения столовых приборов чистые. Приборы хранятся ручками вверх.
- 6) Уборочный инвентарь хранится в отдельном помещении.
- 7) Горячее питание для учащихся 1-4 классов предоставляется согласно графику предоставления организованного и бесплатного питания по предварительным заказам от каждого класса.
- 8) Организовано предварительное накрытие столов.
- 9) За каждым классом в столовой закреплены отдельные обеденные столы.
- 10) В столовую обучающиеся входят организованно в сопровождении классного руководителя, предварительно проведя дезинфекцию рук.
- 11) Столы чистые. На столах имеются салфетки, столовые приборы.
- 12) Питание организовано по единому меню (вариант № 1), утверждено организатором питания, согласовано руководителем учреждения.
- 13) Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено на стенде и в обеденном зале.
- 14) Фактическое питание соответствует фактическому меню в день проверки.

- 15) Предоставленный обед соответствует примерному 12-дневному меню для организации питания детей с 7-11 лет.
- 16) Блюда горячие, порционированные и оформленные. Имеют эстетический вид.
- 17) При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- 18) Выход блюд соответствует выходу соответствующего дня примерного меню.

Вывод: нарушений не выявлено.

Председатель комиссии: *Росин* О.А.Ростовщикова

Секретарь комиссии: *Баян* Е.Н.Баяндина

Члены комиссии:

Протасова Ю.Р. *Протас*

Желудкова О.В. *Желуд*

Демидова А.В. *Демид*

Белогрудова С. А. *Бел*

Наумова М.В. *Наум*

Кульмашева Н.П. *Куль*