

Протокол №3

заседания комиссии по контролю организации и качества питания

в МБОУ Логовской СОШ

от 22 ноября 2021 г.

Повестка

1. Проверка санитарного состояния обеденного зала, раздаточного пункта, помещения для мойки посуды.

С информацией о выполнении решений предыдущего заседания комиссии слушали Колесову Г.П., методиста, председателя комиссии, которая сообщила, что классные руководители не допускают выноса продукции за пределы столовой; заказ продуктов проводится в соответствии с меню, замена продуктов за истекший период не проводилась.

По вопросу повестки слушали Рвачеву Н.В., фельдшера школы. Она сообщила, что комиссия провела проверку санитарного состояния обеденного зала, раздаточного пункта, помещения для мойки посуды.

Комиссией установлено следующее:

- Обеденный зал оснащен необходимой столовой мебелью, поверхности которой обрабатываются горячей водой с добавлением специальных дезинфицирующих средств. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи обучающимися в соответствии с утвержденным графиком в условиях пандемии коронавируса.
- Раздаточный пункт оснащен столом для нарезки хлеба, раковиной с проточной водой для мытья фруктов, там же находятся термосы под 1, 2, 3 блюда.
- В моечном помещении: 4 ванны, в которых поэтапно моется чайная и столовая посуда, 2 стеллажа для посуды.

Сказала, что на момент посещения все требования к санитарному состоянию осмотренных помещений были соблюдены.

Выступила Куликова С.А., представитель родительской общественности, которая сказала, что обслуживающий персонал снабжен специальной одеждой, используются маски и перчатки, которые меняются каждые 2 часа с целью предотвращения распространения коронавирусной инфекции.

Выступила Самохвалова Н.В., представитель родительской общественности, которая отметила, что в обеденном зале на стенде, на видном месте размещено ежедневное меню и другая информация по организации горячего питания обучающихся. На момент посещения меню полностью соответствовало дате и требованиям к натуральным нормам питания. Предложила классным руководителям вести ежедневное наблюдение за качеством питания и санитарным состоянием помещений с целью недопущения нарушений санитарных норм и требований.

Решение

1. Классным руководителям и членам комиссии по организации горячего питания вести ежедневное наблюдение за качеством питания и санитарным состоянием помещений с целью недопущения нарушений санитарных норм и требований.

Секретарь С.А. Куликова С.А. Куликова