

Протокол № 7
заседания комиссии по контролю организации и качества питания
в МБОУ Логовской СОШ от 17 марта 2025 г

Дата проверки: 17.03. 2025 г.

Время проверки 10.00. час.

Присутствовали:

Колесова Г.П., председатель комиссии

Ефимова Е.А., представитель родительской общественности.

Алимова В.А., заведующая хозяйством, ответственная за питание

Куликова С.А., член родительской общественности школы

Дамчук Савелий, обучающийся 10 класса

Повестка

- 1.** Контроль наличия спецодежды, наличия и условий хранения инвентаря.
- 2.** Наличие и условия хранения дезинфицирующих средств, гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды

С информацией о выполнении решений предыдущего заседания комиссии слушали Колесову Г.П., методиста, председателя комиссии, которая сообщила, что в целях нераспространения инфекционных заражений классные руководители провели работу с родителями о соблюдении правил гигиены при приеме пищи детьми.

По первому опросу повестки слушали Ефимову Е.А., представителя родительской общественности. Она сообщила, что комиссия провела проверку наличия спецодежды, наличия и условий хранения инвентаря и установила следующее:

-Все работники столовой имеют спецодежду. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в буфете – раздаточной: персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, фартуки, перчатки).

- Установлено отсутствие на рабочем месте больных работников.

- Инвентарь промаркирован, хранится в определенных местах.

- Посуда не имеет сколов и трещин.

- Проводятся дератизационные мероприятия на пищеблоке, согласно установленным срокам.

Предложила постоянно контролировать наличие спецодежды, наличие и условия хранения инвентаря.

По второму вопросу слушали Куликову С.А., члена родительской общественности школы, которая сообщила, что пищеблок обеспечен моющими и дезинфицирующими средствами, которые используются при обработке помещения, посуды, инвентаря. Пищеблок оснащён необходимым количеством моющих и дезинфицирующих средств, которые используются при мытье посуды, инвентаря, помещений пищеблока в соответствии с инструкцией для их применения.

В обеденном зале проводится влажная уборка после каждого приема пищи обучающимися по графику. помещение проветривается.

Предложила контролировать наличие и условия хранения дезинфицирующих средств, гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды

Решение

1. Контролировать наличие спецодежды у персонала буфета - раздаточной, наличие и условия хранения инвентаря.
2. Контролировать наличие и условия хранения дезинфицирующих средств, гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды

Секретарь

С.А. Куликова