

Проверки школьной столовой комиссией родительского контроля

11.05.2023

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля подготовка школьной столовой МАОУ «Школа МЧС» к городскому оздоровительному сезону.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Председатель Ющенко И.Ю. директор школы
Члены Борисова М.А. председатель родительского комитета
Олейник Т.В. заместитель директора по воспитательной работе
Вербенко Н.А. ответственная за питания МАОУ «Школа МЧС»
составили настоящий акт о готовности школьной столовой к оздоровительному сезону

В ходе проверки было установлено:

1. Школьная столовая оснащена техническими средствами для реализации технологического процесса, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, реализации пищевой продукции.
2. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены, отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде.
3. Школьная столовая оснащена исправной системой холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения.
4. Сбор отходов соответствует требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.
5. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета, храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.
6. На момент проверки работники столовой имеют справки о профессиональной гигиенической подготовки, периодический медицинский осмотр, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.
7. Назначенное ответственное лицо (Вербенко Н.А.), проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заноситься в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, соответствует числу работников на этот день в смену.
8. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используется отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

9. Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым к оздоровительной компании с дневным пребыванием детей.

Председатель

 И.Ю. Ющенко


Председатель родительского комитета

 М.А. Борисова

ЗДПВР

 Т.В. Олейник

Ответственная за питания

 Н.А. Вербенко

Члены комиссии общественного контроля: