**ПРОТОКОЛ №4**

**ЗАСЕДАНИИИ ОБЩЕСТВЕННОЙ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ В МКОУ «УНЪЮГАНСКАЯ СОШ №2 ИМ. АЛЬШЕВСКОГО М.И.»**

27 декабря 2021 г.

**Присутствовали:** Касаткина Е.В., Деркач Л.Л., Чепайкинна Е.Е., Иванова О.О., Пугач Г.И.

Повестка:

1. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
2. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
3. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
4. Контроль температуры воды в моечных ваннах.
5. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.

**Слушали:**

По первому вопросу слушали Деркач Л.Л., которая познакомила присутствующих с результатами контроля соблюдения графика питания обучающихся. График питания обучающихся утвержден приказом директора школы на 1 сентября. Продолжительность перемен достаточна для приема пищи учащимися. Питание в школе осуществляется с 9.30 до 14.55.

По второму вопросу слушали Пугач Г.И. которая сообщила о проведении контроля за состоянием оборудования школьной столовой. Все оборудование в исправном состоянии.

По третьему вопросу слушали Иванову О.О. которая познакомила присутствующих с актом контроля за температурным режимом холодильников и холодильных камер. Во всех холодильных установках, имеющихся в школе имеются в наличии спиртовые термометры.

По четвертому вопросу слушали Иванову О.О. которая познакомила присутствующих с результатами контроля температуры воды в моечных. Мытьё кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды. В моечной имеется инструкция по правилам мытья посуды и инвентаря, концентрация и объём применяемых моющих средств указаны. Чистую посуду хранят на решетках. После приема пищи проводится уборка обеденного зала.

По пятому вопросу слушали Касаткину Е.В., которая познакомила присутствующих с итогами Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств. Для обработки и мытья сырой продукции имеется специально оборудованное место на пищеблоке, имеются емкости для мытья овощей. Для обработки яиц выделен и промаркирован инвентарь, обработка яиц проводится в специально выделенном месте. Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные производственные столы из нержавеющей стали. Уборочный инвентарь промаркирован, хранится в подсобном помещении. Уборочный инвентарь, ветошь для уборки в туалетах с сигнальной маркировкой, хранится отдельно от другого уборочного инвентаря. Моющие, чистящие, дезинфицирующие средства в наличии имеются. Инструкция по использованию дезинфицирующего средства имеется.

**Решили:.,**

1. Принять информацию к сведению.
2. Ознакомить родительскую общественность школы с результатами проверки на классных родительских собраниях.

Председатель : Касаткина Е.В.

Секретарь: Деркач Л.Л.