**ПРОТОКОЛ №5**

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

31 января 2022 г.

**Присутствовали:** Касаткина Е.В., Блоха А.А., Фомина Э.Г., Иванова О.О., Пугач Г.И.

Повестка:

1. Организация питьевого режима: соблюдение гигиенических норм питьевого режима
2. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
3. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников

**Слушали:**

По первому вопросу слушали Фомину Э.Г., которая познакомила присутствующих с результатами контроля за организацией питьевого режима в школе. Питьевой режим в школе организован в виде кулеров с бутилированной водой, к которым обеспечен свободный доступ обучающихся в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении.

По второму вопросу слушали Пугач Г.И. которая сообщила о проведении контроля за условиями и сроками хранения продуктов, товарного соседства Пищевые продукт крупы (гречка, рис и т.п.), консервы (молоко сгущённое цельное с сахаром) и др. хранятся в соответствии с их этикеточными ярлыками. Соблюдены сроки реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража, имеются отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации. Соблюден режим хранения скоропортящихся продуктов и продовольственного сырья в соответствии с требованиями сопроводительных документов и маркировки. Хранение продуктов в холодильнике ведется в соответствии с маркировкой. Ежедневно ведется журнал контроля температурного режима холодильного оборудования. В складском помещении имеется термометр и гигрометр. При хранении пищевых продуктов соблюдены правила товарного соседства. Продукты, освобождены от заводской упаковки, переложены в тару и хранятся в предназначенном для них холодильнике. Масло сливочное, творог, творожок, сыр, кисломолочные продукты хранятся в холодильнике с маркировкой «Молочные продукты»; мясо, рыба, куры, филе индейки хранятся в холодильнике с маркировкой «Мясо»; яйцо хранится в отдельном холодильнике, в специально выделенной таре. Специи, сельдь хранят отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи.

По третьему вопросу слушали Иванову О.О. которая познакомила присутствующих с итогами проверка наличия санитарных книжек сотрудников. Имеются медицинские книжки у всех работников столовой с пройденным медицинским осмотром.

**Решили:.,**

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

Председатель : Касаткина Е.В.

Секретарь: Блоха А.А.