



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
лицей №393 Кировского района Санкт-Петербурга

Протокол №4
проверки комиссии по контролю качества питания

01.12.2022

Присутствовали:

1. Сироткина С.В. – организатор питания, председатель комиссии;
2. Островская М.В. - заместитель директора по УВР;
3. Гломоздова Ю.Б. - медицинский работник;
4. Грехова Т.Л. - представитель от родителей;
5. Лавров Д.В. – представитель от родителей;
6. Тищенко В.И. - представитель от родителей;
7. Алексеев Д.М. – представитель от родителей.

Повестка дня:

1. Соответствие помещений и оборудования школьной столовой для организации питания учащихся;
2. Условия хранения продуктов;
3. Соблюдение графика дежурства в столовой;
4. Санитарно-техническое состояние производственных помещений и обеденного зала.

В ходе проверки установлено:

1. Столовая лицея имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Имеется возможность поточности производства, производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется частично.
2. Холодильные камеры исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению. Фрукты хранятся в таре производителя на деревянных поддонах в коридоре, перед подачей детям, моются. Для буфетной продукции, не требующей охлаждения, выделено и оборудовано отдельное помещение
3. У входа в столовую стоят дежурные учителя: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок. Классные руководители начальной школы и среднего звена сопровождают свои классы.
4. Санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Мусор собирается и хранится в пластиковых контейнерах под крышкой, уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно. Замечания по сбору и хранению мусора – устранены. Моечные кухонной посуды отдельные с моечной столовых приборов, на момент проверки производится мойка столовой посуды в посудомоечной машине. Посудомоечная машина чистая, исправная, персонал инструктирован по количеству и очередности использования моющих средств

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Устранить замечания, по организации питьевого режима для детей;
2. По возможности расширить ассортиментный перечень буфетной продукции;
3. Строго соблюдать график режима питания.

Сироткина С.В.

Островская М.В.

Гломоздова Ю.Б.

Лавров Д.В.

Тищенко В.И.

Алексеев Д.М.

Срехотс Т.А.

