

18.12.2025 года

Время проверки: 10.15 часов.

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссии по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся Ламбина А.С., Власова С.А., Ренжина С.Н. составили настоящий протокол в том, что 18 декабря 2025 года была проведена проверка по осуществлению контроля за организацией горячего питания в школьной столовой по вопросу: **«Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием зала, чистоты посуды»**

В ходе проверки установлено:

1. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи уборщицами применением дезинфицирующих средств («Дезхлор»). Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.
2. Обработка столовой и кухонной посуды осуществляется следующим образом: в первой секции замачивание путем погружения в емкость с 0,015% - ым раствором «Дезхлор» на 15 минут при температуре не ниже 45°C. Во второй секции мытье в воде не ниже 45°C с добавлением моющего средства «Ника Супер» (1 гр на 1 литр воды). В третьей секции ополаскивание посуды горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду – в шкафах или на решетках; столовые приборы – в специальных ящиках-кассетах ручками вверх. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°C и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.
3. В ходе проверки (18.12.2025 г.) выявили, что в школьную столовую продукция «Сыр «Пошехонский» м.д.ж. 45 %; Сыр «Голландский» м.д.ж. 45 % производства ООО «Арко Продакшн» (г. Санкт-Петербург, Верхняя ул., д.4, стр.1, к. 3 не поступала и в наличии нет.
4. В ходе проверки (18.12.2025 г.) выявили, что в школьную столовую продукция «Творог м.д.ж. 5% (изготовитель:АО «СТМК «Надежда» (Свердловская область., г. Екатеринбург, ул. Родонитовая, д.3, к.2, кв. 101 не поступала и в наличии нет.
5. В ходе проверки (18.12.2025 г.) выявили, что в школьную столовую продукция «Яйцо куриное пищевое производителя ЗАО «Птицефабрика «Пышминская» не поступало и в наличии нет.
6. Ламбина А.С., ответственная за питание, ознакомила членов комиссии с чек-листом по самообследованию столовой. Пищеблок соответствует всем санитарным нормам и требованиям.

Протокол подписали:  А.С. Ламбина
 С.А. Власова
 С.Н. Ренжина

С протоколом ознакомлены:  И.А. Нохрина
 А.В. Чемякина
 И.Н. Кладовикова
 А.М. Колесникова