

- осуществляется ежедневная влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств (предназначенных для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях) с обработкой всех контактных поверхностей: ведется журнал учета дезинфицирующих средств;

- регулярно обеззараживается воздух с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком;
- организована работа сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок, перчаток), смена одноразовых масок производится не реже 1 раза в 3 часа;
- проводится мытье посуды и столовых приборов при максимальных температурных режимах, с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению;
- приготовление и хранение дез.средств осуществляется согласно нормативной инструкции.

Проведена проверка:

- температурного режима хранения продукции, сроки её реализации, сертификаты и удостоверения качества;
- маркировка и использование емкостей, приборов, ножей, разделочных досок по назначению;
- условий хранения и разведения дез.средств;
- общего санитарного состояния пищеблока, столовых залов, мебели, посуды;
- своевременности ведения журналов, в том числе по фиксации мероприятий по предотвращению распространения коронавирусной инфекции.

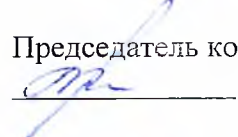
Также в ходе осмотра родители изучили основное 10-дневное меню по организации горячего питания обучающихся 1-4 и 5-11 классов первой и второй смены, график приема пищи обучающихся, ознакомились с информацией, размещенной на стенде в столовой, задали организатору питания интересные вопросы.

Вывод комиссии: санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при организации питания обучающихся в МБОУ «ЯСШ № 9» соблюдаются.

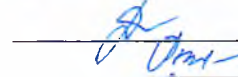
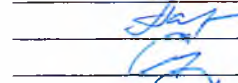
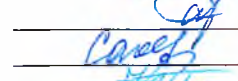
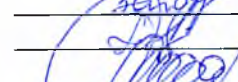
Рекомендации: провести капитальный ремонт обоих обеденных залов в связи с их неэстетичным видом, дооборудовать вытяжку, обновить технологическое оборудование, усилить контроль за качеством питания в МБОУ «ЯСШ № 9».

Подписи членов комиссии:

Председатель комиссии

 Кондакова И.Н.

Члены комиссии:

	Глезня Д.Ю.
	Рыжонкова Н. Н.
	Партах Т.С.
	Скляр О.В.
	Попкова А.Е.
	Сагоконь М.
	Коносова Е.О.
	Изаков Е.П.
	Запорожнюк В.Е.
	Михайлова Р.А.
	Д.Гусов