

Протокол

№ 1 от 07.10.21г 2021 года

работы общественного Совета по питанию

Присутствовали:

Мешкина И.В. Сметанина Л.В. Соколова В.А.

Объект контроля	Результаты контроля	Выводы	Предложения
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню и десятидневному меню (наличие информации на стенде столовой, сайте школы)	Меню соответствует утвержденному действующему меню, которое представлено в обеденном зале и на сайте	информация доступна в полном объеме	
Санитарно-техническое содержание обеденного зала (состояние и чистота обеденной мебели, посуды, пола)	Обеденный зал чистый, пол вымыт, едой, посуда и мебель чистые	Санитарные нормы соблюдены	
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками	Обучающиеся моют руки перед едой (мыло и вода имеются)	Нормы соблюдены	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Сотрудники столовой находятся в спец. одежде в шапочках и перчатках.	Санит. нормы соблюдены	
Организация своевременной сервировки столов для обеспечения горячего питания	Столы сервированы своевременно по графику.	Подача своевременна.	
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	Дети едят спокойно в столовой не шумно.	Правила поведения соблюдаются.	

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи			
---	--	--	--

Члены общественного Совета по питанию:

Менякина И. В.

Сметанина Л. В.

Соколова В. Н.

OK

Протокол
№ 2 от 14.10. 2021 года
работы общественного Совета по питанию

Присутствовали:

Шенякина И.В., Сметанина Л.В.
Маслакова Е.А.

Объект контроля	Результаты контроля	Выводы	Предложения
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню и десятидневному меню (наличие информации на стенде столовой, сайте школы)	Реализуемые блюда соответствуют меню. На стенде столовой и сайте представлена график приема пищи, меню, стоимость питания и др.	Информация доступна в полном объеме.	-
Санитарно-техническое содержание обеденного зала (состояние и чистота обеденной мебели, посуды, пола)	Столовая чистая, посуда, мебель, пол - чистые.	Санитарно-технические нормы соблюдены	
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками	Дети соблюдают правила личной гигиены - моют руки перед едой. Засидки, авто, одн. полот. используются)	Правила личной гигиены соблюдены	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Сотрудники, осуществляющие раздачу блюд в спец. одежде, перчатках, шапочках.	Санитарные нормы соблюдены	
Организация своевременной сервировки столов для обеспечения горячего питания	Сервировка столов произведена вовремя, по чаднику	Подача блюд своевременная	
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	Поведение в столовой - удобное, приятное, дети едят спокойно. В зале не шумно.	Правила поведения соблюдаются.	

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Отходов мало.	Еда вкус- ная, дети все съели.	
---	---------------	--------------------------------------	--

Члены общественного Совета по питанию:

Исмаилов И. В.
Ситанина Л. В. 
Маслякова Е. А. Масф

Протокол
 № 3 от 03.12. 2021 года
 работы общественного Совета по питанию
 Присутствовали:

Сметанина Л.В. Соколова В.А. Шмелева И.В.
Шаркина В.

Объект контроля	Результаты контроля	Выводы	Предложения
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню и десятидневному меню (наличие информации на стенде столовой, сайте школы)	Гл. меню соответствует меню, информация есть на стенде в столовой, на сайте	Информ. доступна в полном объеме.	
Санитарно-техническое содержание обеденного зала (состояние и чистота обеденной мебели, посуды, пола)	Требования к содержанию обеденного зала соблюдены, обеденный зал, посуда, напольное покрытие чистые.	Санит. нормы соблюдены.	
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками	Правила личной гигиены соблюдаются, обучаются мыть руки перед едой.	Санитар. нормы соблюдены.	санитар. нормы
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Сотрудники соблюдают санитар. нормы: они в спец. одежде, шапочках, перчатках	Санит. нормы соблюдены.	
Организация своевременной сервировки столов для обеспечения горячего питания	Накрыто во время, по графику	своевременная подача	
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	Поведение обуч. удовл.	Правила поведения обуч. соблюдаются	

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи			
---	--	--	--

Члены общественного Совета по питанию:

Шмелева И. В.
 Ефремова Л. В. *ЛВ*
 Соколова В. А. *В.А.*

Протокол
№ 4 от 9.12. 2021 года
работы общественного Совета по питанию

Присутствовали:

Шенкина И.В. Сметанина Л.В.
Перетякина Е.И.

Объект контроля	Результаты контроля	Выводы	Предложения
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню и десятидневному меню (наличие информации на стенде столовой, сайте школы)	Реализуемые блюда соответствуют меню. На стенде столовой и на сайте представлены меню завтрака, обеда, полдника, меню стоимости питания и др.	Информация достоверна, выложена открыто	
Санитарно-техническое содержание обеденного зала (состояние и чистота обеденной мебели, посуды, пола)	Столовая чистая, посуда, мебель, пол чистые	Санитарно-технические нормы соблюдены	
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками	Дети соблюдают правила личной гигиены, мыют руки перед приемом пищи (жидкое мыло, одноразовые полотенца имеются)	Правила личной гигиены соблюдаются	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Сотрудники, осуществляющие раздачу блюд в спец. одежде, перчатках, шапочках	Санитарные нормы соблюдены	
Организация своевременной сервировки столов для обеспечения горячего питания	Сервировка столов производится по графику	Порядок обслуживания блюд соблюден	
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	Поведение в столовой дисциплинированное, дети ведут себя спокойно. Разрешения не нужно	Правила поведения соблюдаются	

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Отходы незначи- тельные		
---	----------------------------	--	--

Члены общественного Совета по питанию:

Исмаилов И. В.
Исмаилов Л. В. *GF*
Перегудов С. И. *sf*

Протокол
№ 5 от 17.12. 2021 года
работы общественного Совета по питанию

Присутствовали:

Мамаякина И.В., Гистанина ЛВ
Маслакова Е.Ф.

Объект контроля	Результаты контроля	Выводы	Предложения
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню и десятидневному меню (наличие информации на стенде столовой, сайте школы)	Реализованные блюда соответствуют меню. На стенде столовой имеется информация: меню, стоимость блюд, вес, тарирование, тарирование и др.	Информация доступна в полном объеме.	
Санитарно-техническое содержание обеденного зала (состояние и чистота обеденной мебели, посуды, пола)	Стеллажи, посуда, мебель, пол чистые.	Санитарно-технические нормы соблюдены.	
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками	Дети соблюдают правила личной гигиены. Мытье рук, однократное использование полотенец.	Правила личной гигиены соблюдаются и сотрудниками.	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Сотрудники в спецодежде, перчатках, шапочках.	Санитарные нормы соблюдены.	
Организация своевременной сервировки столов для обеспечения горячего питания	Сервировка столов производится вовремя, соответствует тарированию.	Своевременная подача блюд.	
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	Поведение в столовой хорошее. В зале спокойная атмосфера.	Правила поведения соблюдены.	

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	В пределах норм.	—	—
---	---------------------	---	---

Члены общественного Совета по питанию:

Мамкина И. В.
Сметанина Л. В. *Ср*
Маслакова С. В. *Масл*

Протокол

№ 6 от 23.12 2021 года

работы общественного Совета по питанию

Присутствовали:

Шенякина Л.В. Ваннова И.В.

Объект контроля	Результаты контроля	Выводы	Предложения
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню и десятидневному меню (наличие информации на стенде столовой, сайте школы)	Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню. На стенде столовой и сайте представлены график приема пищи, меню, стоимость, питание и др.	Информация доступна в полном объеме	
Санитарно-техническое содержание обеденного зала (состояние и чистота обеденной мебели, посуды, пола)	Видовые стены, посуда, мебель, пол - чистые.	Санитарно-технические нормы соблюдены	
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками	Безопасность соблюдения личной гигиены - мытье рук перед едой (мыло, полотенца).	Правила личной гигиены соблюдаются	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Сотрудники обеспечивают раздачу блюд в спец. одежде (беретках, шапочках).	Санитарные нормы соблюдены	
Организация своевременной сервировки столов для обеспечения горячего питания	Сервировка столовой произведена вовремя, по графику.	Задача выполнена своевременно.	
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	Поведение в столовой удовлетворительное. Без еды и шума.	Правила поведения соблюдаются	

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	отходов нет			
---	-------------	--	--	--

Члены общественного Совета по питанию:

Сметанина Л.В. *af*
 Башова И.В.
 Шенякина И.В.

Протокол
 № 7 от 14.01.2022 2022 года
 работы общественного Совета по питанию
 Присутствовали:

Шенякина И.В., Иванченко Л.И.

Объект контроля	Результаты контроля	Выводы	Предложения
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню и десятидневному меню (наличие информации на стенде столовой, сайте школы)	Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню. На стенде столовой и сайте представлены меню завтрака, обеда, полдника, меню, стоимость питания и др.	Информация доступна в полном объеме	
Санитарно-техническое содержание обеденного зала (состояние и чистота обеденной мебели, посуды, пола)	Столовая чистая, посуда, мебель, пол - чистые	Санитарно-технические нормы соблюдены	
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками	Дети соблюдают правила личной гигиены: мыют руки перед едой. Младшая группа мыла руки перед приемом пищи.	Правила личной гигиены соблюдены	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Сотрудники, осуществляющие раздачу блюд в столовой, одеты в спецодежду: перчатки, шапочка.	Санитарные нормы соблюдены	
Организация своевременной сервировки столов для обеспечения горячего питания	Сервировка столов производится вовремя, по графику	Подать еду вовремя, по графику	
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	Поведение в столовой - корректное, дети едят спокойно. В зале не шумно	Правила поведения соблюдаются	

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи			
---	--	--	--

Члены общественного Совета по питанию: *Иванченко ИИ.*
Сметанкина АВ.

Протокол

№ 8 от 20.09.2022 2022 года

работы общественного Совета по питанию

Присутствовали:

Иваненко Л.Н., Сметанина Л.В.

Объект контроля	Результаты контроля	Выводы	Предложения
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню и десятидневному меню (наличие информации на стенде столовой, сайте школы)	Реализуемые блюда соответствуют меню. На стенде столовой и сайте представлены график приема пищи, меню столовой и др.	Информация доступна в полном объеме.	
Санитарно-техническое содержание обеденного зала (состояние и чистота обеденной мебели, посуды, пола)	Столовая чистая, посуда, мебель, пол - чистые.	Санитарно-техническое состояние	
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками	Дети соблюдают правила личной гигиены - моют руки перед едой. (Руки, шею, лицо, ноги мыют).	Правила личной гигиены соблюдены.	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Сотрудники, осуществляющие раздачу блюд в спец. брэн-маркированных, чистых халатах.	Санитарная одежда соблюдена.	
Организация своевременной сервировки столов для обеспечения горячего питания	Сервировка столов осуществляется вовремя, по графику.	Порядок обслуживания соблюдается.	
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	Поведение детей - воспитанников столовой, дети ведут себя тихо. В зале не шумно.	Правила поведения соблюдаются.	

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Отходов мало.	Еда похрустела	
---	---------------	-------------------	--

Члены общественного Совета по питанию: Иванова А.Н.
Ситанина А.В.

Протокол

№ 8 от 24 января 2021 года
работы общественного Совета по питанию

Присутствовали:

Иванченко Л.Н., Сметанина Л.В.

Объект контроля	Результаты контроля	Выводы	Предложения
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню и десятидневному меню(наличие информации на стенде столовой, сайте школы)	Реализуемые блюда соответствуют меню. На стенде и сайте представлена выверенная графика приготовления пищи, меню, стоимость питания и др.	Информация достоверна и актуальна.	
Санитарно-техническое содержание обеденного зала(состояние и чистота обеденной мебели, посуды, пола)	столовая чистая, посуда, мебель, пол - чистые.	Санитарно-техническое состояние соответствует	
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками	Дети соблюдают правила личной гигиены - мыют руки перед едой, чистят зубы, одеваясь.	Правила личной гигиены соблюдаются	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Сотрудники, осуществляющие раздачу, имеют чистую санитарную одежду, перчатки, шапочки.	Санитарные нормы соблюдены	
Организация своевременной сервировки столов для обеспечения горячего питания	Сервировка столов производится вовремя, по графику.	Порядок обслуживания соблюдается.	
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	Поведение в столовой - удовлетворительное, дети ведут себя тихо. В зале не шумно.	Правила поведения соблюдаются.	

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Отходов мало.	Завтрак переварив- ся.	
---	------------------	------------------------------	--

Члены общественного Совета по питанию:

Иванченко ИИ

Сметанина СВ

ОВ

Протокол
 № 10 от 01.02 2022 года
 работы общественного Совета по питанию
 Присутствовали:

Сметанина ЛВ
Семелова В.А.

Объект контроля	Результаты контроля	Выводы	Предложения
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню и десятидневному меню (наличие информации на стенде столовой, сайте школы)	Блюда соответствуют меню, информация есть на стенде столовой.	Информация доступна в полном объеме	
Санитарно-техническое содержание обеденного зала (состояние и чистота обеденной мебели, посуды, пола)	Обеденный зал соответствует санитарно-техническому содержанию.	Санитарные нормы соблюдены	
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками	Обучающиеся соблюдают правила личной гигиены (мытьё рук, одеть шапочку, одн. перчатки)	Нормы соблюдены	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Сотрудники соблюдают в санитарной одежде, шапочках, перчатках.	Нормы соблюдены	
Организация своевременной сервировки столов для обеспечения горячего питания	Столы сервированы своевременно	Подача своевременная	
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	В столовой нормальная спокойная обстановка	Правила поведения соблюдены.	

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Отходов практически нет.	Затрава покрывае ся.	
---	--------------------------------	----------------------------	--

Члены общественного Совета по питанию:

Сметанина Л. В.
Соколова В. А.

Протокол

№ 12 от 25.02 2022 года

работы общественного Совета по питанию

Присутствовали:

Сметанина Л.В.

Машакина Е.А.

Объект контроля	Результаты контроля	Выводы	Предложения
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню и десятидневному меню (наличие информации на стенде столовой, сайте школы)	Блюда реализуются в столовой соответствии с утвержденным меню.	Информация доступна в онлайн-обменнике.	
Санитарно-техническое содержание обеденного зала (состояние и чистота обеденной мебели, посуды, пола)	Обеденный зал чистый, стены, посуда, чистые.	Нормы соблюдены	
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками	Обучающиеся мыют руки с мылом перед приемом пищи. Одноразовые платочки есть.	Нормы соблюдены	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Сотрудники в чистой санитарной одежде, перчатках, шапочках.	Нормы соблюдены	
Организация своевременной сервировки столов для обеспечения горячего питания	Сервировка столов произведена своевременно. Завтрак теплый.	Нормы соблюдены	
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	Обучающиеся едят спокойно.	Правила поведения соблюдены.	

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Отходов мало.	Загрузка высокая.	
---	------------------	----------------------	--

Члены общественного Совета по питанию:

Сметанина Л.В.
Маслаева Е.А.

Протокол
 № 11 от 10.02 2022 года
 работы общественного Совета по питанию
 Присутствовали:

Сметанкина Л.В.
Соксета В.А.

Объект контроля	Результаты контроля	Выводы	Предложения
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню и десятидневному меню (наличие информации на стенде столовой, сайте школы)	Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню.	Информация доступна в полном объеме.	
Санитарно-техническое содержание обеденного зала (состояние и чистота обеденной мебели, посуды, пола)	Состояние обеденной мебели, посуды, пола чистое.	Санитарные нормы соблюдены.	
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками	Обучающиеся и сотрудники соблюдают правила личной гигиены.	Нормы соблюдения.	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Одежда у сотрудников в полном соответствии, присутствуют шапочки, перчатки.	Нормы соблюдения.	
Организация своевременной сервировки столов для обеспечения горячего питания	Сервировка столов проведена своевременно.	Подача своевременная.	
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	Дети соблюдают правила поведения в столовой.	Нормы соблюдения.	

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Отходы мало	Завтрак неправильно	
---	----------------	------------------------	--

Члены общественного Совета по питанию:

Сметанина Л.В.
Соколова В.А.

Протокол

№ 12 от 02.03.2021 года

работы общественного Совета по питанию

Присутствовали:

Терехина С.И.
Сметанова М.

Объект контроля	Результаты контроля	Выводы	Предложения
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню и десятидневному меню (наличие информации на стенде столовой, сайте школы)	Соответствие реализуемых блюд. Доступна информация на стенде столовой	Соответствие правил	
Санитарно-техническое содержание обеденного зала (состояние и чистота обеденной мебели, посуды, пола)	В зале хорошее состояние обеденной мебели, посуды, чистой пол.	Санитарные нормы выполнены	
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками	Сотрудники и обучающиеся соблюдают правила личной гигиены	+	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Соблюдено состояние санитарной одежды у сотрудников	+	
Организация своевременной сервировки столов для обеспечения горячего питания	Своевременная сервировка столов. Питание горячее	+	
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	Правила поведения в столовой соблюдаются обучающимися	+	

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Изысканный	+	
---	------------	---	--

Члены общественного Совета по питанию:

Ген. Терехина С. И.

Ст. Сметанова А. А.

Протокол
 № 13 от 18.03. 2021 года
 работы общественного Совета по питанию
 Присутствовали:

Метамкина Л.В.
Секрета В.А.

Объект контроля	Результаты контроля	Выводы	Предложения
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню и десятидневному меню (наличие информации на стенде столовой, сайте школы)	Реализуемые блюда соответствуют меню	Информация доступна	
Санитарно-техническое содержание обеденного зала (состояние и чистота обеденной мебели, посуды, пола)	Состояние мебели, столов, посуды в столовой чистое	Нормы соблюдены	
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками	Дети соблюдают ги- гиены: мыют руки с мыл- ом.	Нормы соблю- дены	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Сотрудники в санитар- ной одежде, перчатках, шапочках.	Нормы соблю- дены	
Организация своевременной сервировки столов для обеспечения горячего питания	Сервировка столов све- евременная	Нормы соблюде- ны	
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	Дети нахо- дятся в сто- ловой спо- койно.	Правила поведения соблюде- ны	

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Отходов мало	завтрак вкусный	
---	-----------------	--------------------	--

Члены общественного Совета по питанию:

Сметанкина Л.В.
Соколова А.А.

Протокол
 № 14 от 25.03 2022 года
 работы общественного Совета по питанию
 Присутствовали:

Сметанина ЛВ
Соловьева В.И.

Объект контроля	Результаты контроля	Выводы	Предложения
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню и десятидневному меню (наличие информации на стенде столовой, сайте школы)	Блюда соответствуют меню, информация соответствует, есть на стенде в столовой, сайте.	Индикатор - модель, доступна, соответствует	
Санитарно-техническое содержание обеденного зала (состояние и чистота обеденной мебели, посуды, пола)	Обеденный зал - пол, мебель, посуда - чистые	Нормы соответствуют	
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками	Дети моют руки перед едой с мылом. Если один человек не моет.	Нормы соблюдения.	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	У сотрудников чистая санитарная одежда, шапочки, перчатки.	Нормы соблюдения.	
Организация своевременной сервировки столов для обеспечения горячего питания	Столы сервированы своевременно	Нормы соблюдения.	
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	Дети в столовой ведут себя спокойно.	Проведения наблюдения соблюдения.	

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Отходов мало	Завтрак вкусный	
---	-----------------	--------------------	--

Члены общественного Совета по питанию:

Сметанина М.В.
Севаева В.Г.

Протокол

№ 15 от 07.09. 2022 года

Работы общественного Совета по питанию

Присутствовали:

Маслякова Екатерина Алексеевна
Сметанина Людмила Владимировна

Объект контроля	Результаты контроля	Выводы	Предложения
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню (наличие информации на стенде столовой, сайте школы)	Да. Всё по меню.	Всё в порядке.	
Санитарно-техническое содержание обеденного зала (состояние и чистота обеденной мебели, посуды, пола)	Да.	Всё в порядке.	
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками	Да. Всё исправно. Руки.	Всё в порядке.	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Да.	Всё в порядке.	
Организация своевременной сервировки столов для обеспечения горячего питания	Да. Каша темная.	Всё в порядке.	
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	В целом поведение хорошее, но некоторые классы ведут себя не очень.	В столовой надо вести себя хорошо.	
Объём и вид пищевых отходов	Кашу много едят.	Всё в порядке.	

Члены общественного Совета по питанию:

Сметанина Л.В.

Скокова В.А.

Протокол
 № 15 от 15.04. 2022 года
 работы общественного Совета по питанию
 Присутствовали:

Секетова В.А.
Сметанина ЛВ.

Объект контроля	Результаты контроля	Выводы	Предложения
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню и десятидневному меню (наличие информации на стенде столовой, сайте школы)	Реализуемые блюда соответствуют меню, есть информация на стенде.	Информация доступна	
Санитарно-техническое содержание обеденного зала (состояние и чистота обеденной мебели, посуды, пола)	Обеденный зал, пол, мебель, посуда чистые	Нормы соблюдены	
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками	Дети мыют руки перед едой с мылом. Есть односторонняя полостенка.	Нормы соблюдены	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Санитарная одежда присутствует.	Нормы соблюдены.	
Организация своевременной сервировки столов для обеспечения горячего питания	Столы сервированы своевременно	Нормы соблюдены.	
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	Дети едят спокойно, в зале тихо.	Правила поведения соблюдены.	

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Завтрак практически без отходов.	Завтрак вчерашний.	
---	-------------------------------------	-----------------------	--

Члены общественного Совета по питанию:

Сметанина Л.В.
Секелова В.А.

Протокол

№ 16 от 29.04 2022 года

работы общественного Совета по питанию

Присутствовали:

Деребелкина Светлана Николаевна

Шестак Анна Леопольдовна Владимирова

Объект контроля	Результаты контроля	Выводы	Предложения
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню и десятидневному меню (наличие информации на стенде столовой, сайте школы)	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню. Наличие информации на стенде в столовой		
Санитарно-техническое содержание обеденного зала (состояние и чистота обеденной мебели, посуды, пола)	В холле составлены списки посуды, обеденная мебель, пол		
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками	Учащиеся и сотрудники соблюдают правила личной гигиены		
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	В холле составлены списки одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу блюд		
Организация своевременной сервировки столов для обеспечения горячего питания	Своевременная сервировка столов		
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	Обучающиеся соблюдают правила поведения в столовой		

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Отходы еды завтрак вкусный	
---	----------------------------------	--

Члены общественного Совета по питанию:

Сметанина Л.В.
Перетякина С.Н.

Протокол

№ 17 от 06.05 2022 года

работы общественного Совета по питанию

Присутствовали:

Сорокова В.А., Сметанина Л.В.

Объект контроля	Результаты контроля	Выводы	Предложения
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню и десятидневному меню (наличие информации на стенде столовой, сайте школы)	Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню. Информационная стенда столовой.	Информационная стенда в полной мере.	
Санитарно-техническое содержание обеденного зала (состояние и чистота обеденной мебели, посуды, пола)	Обеденный зал, посуда, мебель чисты.	Нормы соблюдены.	
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками	Дети моют руки перед едой с мылом. Работники имеют одноразовые перчатки.	Нормы соблюдены.	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	У сотрудников есть санитарная одежда, перчатки.	Нормы соблюдены.	
Организация своевременной сервировки столов для обеспечения горячего питания	Столы сервированы вовремя. Заправлены горячие напитки.	Нормы соблюдены, подача своевременная.	
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	Дети едят спокойно, не шумят.	Правила поведения соблюдаются.	

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Отсегов мало.	Завтрак вкусный	
---	------------------	--------------------	--

Члены общественного Совета по питанию:

Сметанкина Л.В.
Сорокина В.А.

Протокол

№ 18 от 13.05 2022 года

работы общественного Совета по питанию

Присутствовали:

Гнетанина Л.В., Соколова В.А.

Объект контроля	Результаты контроля	Выводы	Предложения
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню и десятидневному меню (наличие информации на стенде столовой, сайте школы)	Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню, информация есть на стенде в столовой, сайте.	Информация присутствует в меню в полном объеме.	
Санитарно-техническое содержание обеденного зала (состояние и чистота обеденной мебели, посуды, пола)	Обеденный зал чистый.	Нормы соблюдены.	
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками	Дети моют руки перед едой, после. Вытирают одноразовыми полотенцами.	Нормы соблюдены.	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	У сотрудников чистая санитарная одежда, перчатки, шапочки.	Нормы соблюдены.	
Организация своевременной сервировки столов для обеспечения горячего питания	Сервировка столов проведена вовремя.	Подача своевременная.	
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	Дети едят спокойно, не шумят.	Правила поведения соблюдаются.	

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Завтрак сведем почти у всех.	Завтрак вкусный.	
---	------------------------------------	---------------------	--

Члены общественного Совета по питанию:

Сметанина Л.В.

Сокколова В.А.

Протокол
№ 19 от 19.05 2022 года
работы общественного Совета по питанию

Присутствовали:

Михайлова Юлия Николаевна
Сидорова Наталья Михайлова Юлия Николаевна

Объект контроля	Результаты контроля	Выводы	Предложения
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню и десятидневному меню (наличие информации на стенде столовой, сайте школы)	Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню. На стенде столовой и сайте представлены график приема пищи, меню, стоимость питания и др.	Информация доступна в школьной столовой.	
Санитарно-техническое содержание обеденного зала (состояние и чистота обеденной мебели, посуды, пола)	Столовая чистая, посуда, мебель, пол - чистые.	Санитарно-технические нормы соблюдены.	
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками	Дети соблюдают правила личной гигиены - мыют руки перед едой. (Над. лавки, одн. калит. закрыты)	Правила личной гигиены соблюдены.	повесить нити обл. нити так-как не все дети дотыгиваются.
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Сотрудники, осуществляющие раздачу блюд в спец. одежде, перчатках, шапочках.	Санитарные нормы соблюдены.	
Организация своевременной сервировки столов для обеспечения горячего питания	Сервировка столов производится вовремя по графику.	Подача блюд своевременная.	
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	Поведение в столовой - удовлетворительное, дети едят спокойно. Взаим. не шумно.	Правила поведения соблюдаются.	

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Отходы мало	Запах вкусный	
---	----------------	------------------	--

Члены общественного Совета по питанию: Иванченко Л.Н.
Селезнёва Л.В.

Протокол

№ 20 от 27.05 2022 года

работы общественного Совета по питанию

Присутствовали:

Григоренко С.И.
Иванова Л.В.

Объект контроля	Результаты контроля	Выводы	Предложения
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню и десятидневному меню (наличие информации на стенде столовой, сайте школы)	Соответствие реализуемых блюд. Информация на стенде столовой	соответствие правил	
Санитарно-техническое содержание обеденного зала (состояние и чистота обеденной мебели, посуды, пола)	В чистом состоянии обеденный зал, обеденная мебель, посуда. Чистый пол	Санитарные нормы выполняются	
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и сотрудниками	Сотрудники и обучающиеся соблюдают правила личной гигиены		
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Соблюдено состояние санитарной одежды у сотрудников		
Организация своевременной сервировки столов для обеспечения горячего питания	Своевременная сервировка столов. Горячее питание.		
Соблюдение обучающимися правил поведения в столовой	Правила поведения в столовой соблюдаются обучающимися		

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Незначительный		
---	----------------	--	--

Члены общественного Совета по питанию:

Зерягина С. И.
Сметанова Л. В.

